

Restaurant Côté Jardins

LES JARDINIERS EN HERBE

(jusqu'à 10 ans) 12€

L'Effrayante potion d'Halloween

(à base de jus de fruits et sirop de cerise)

+

Omelette Nature, Nugget's ou Steak Haché
Accompagné de pommes frites

+

Une boule de Glace

+

Petite surprise d'Halloween

LE MENU « EYRIGNAC »

La soupe + 1 Dessert 18€

Plat + Dessert 25€

La soupe + Plat + Dessert 30€

LA SOUPE DE LA SORCIERE au Potiron

PLAT DU JOUR

DESSERT AU CHOIX

(hors coupes glacées)

NOTRE CARTE

Omelette de Monsieur le Curé au Foie Gras et aux Cèpes de nos bois

Pommes Frites maison et Salade de saison.....26€

Omelette aux Cèpes de nos bois

Pommes Frites maison et Salade de saison22€

Confit de canard IGP Périgord Jus réduit à

l'Orange, pommes de terre grenaille persillées 22€

Burger Eyrignac

Steak haché façon boucher, Cheddar, Crème de
cèpes au parfum de truffe, Oignons rouges, Salade
de saison, tomate et frites maison.....22 €

LES DESSERT 9 €

La Roseraie Blanche (Glace aux éclats de rose
d'Eyrignac, brisures de meringue, sirop de vanille,
biscuit rose, chantilly).

Tarte fine aux pommes, sauce caramel.

Gâteau aux noix d'Eyrignac, glace vanille.

LES COUPES GLACÉES 9,90 €

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS : Glace Chocolat/Café, Glace
Vanille, Sauce Chocolat/Café, Chantilly

LA DAME D'EYRIGNAC : Glace Vanille, Fraise, passion, Coulis
Fruits Rouges, Chantilly

LA PRÉFÉRÉE DE MONSIEUR PATRICK : Glace Rhum Raisin,
chocolat, Caramel beurre salé, Sauce Chocolat maison, Chantilly

LA COUPE « GILLES SERMADIRAS » : Glace chocolat, Noix de
Coco, Vanille, Sauce Chocolat maison, Noix, Chantilly

LA COUPE DES JARDINIERS : Glace Citron, Fraise, Basilic, Coulis
de Fruits Rouges, Chantilly

LA DÉLICE DES FLEURS : Glace Violette, Rose, Jasmin, Sirop de
Cerise, Chantilly

LA DÉLICE DE FRUITS : Glace Fraise, Passion, Mangue, Coulis de
Fruits Rouges, Chantilly

LES CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat, Café, Noix du
Périgord, Caramel à la fleur de sel Noix de coco, Rhum Raisin,
Violette, Rose aux éclats de roses d'Eyrignac, Jasmin, Basilic,
Capucine (abricot-cassis-anis).

LES SORBETS

Citron vert, Fruits de la Passion, Mangue, fraise du Périgord,
mirabelle.

1 Boule 3,50 €

2 Boules 6,50 €

3 Boules 8,90 €

Supplément chantilly 1 €





APÉRITIFS

Cocktail du Manoir	
<i>Crème de violette et rose, pisang, méthode champenoise</i>	8,50 €
Coupe de champagne.....	10 €
Américano.....	9 €
Vin de Noix Maison.....	5,50 €
Kir Royal.....	11 €
Kir Vin Blanc.....	5,50 €
Verre de Vin Blanc.....	5 €
Verre de Monbazillac.....	6 €
Martini Rouge / Blanc, Suze, Porto.....	5 €
Ricard.....	5 €
Whisky, Vodka, Gin.....	7 €
Whisky, Vodka, Gin + soda.....	9 €

BIÈRES

Pression, Panaché, Monaco
25 cl : 4 € /// 50 CL : 7,80 €

Bouteilles

Bière sans alcool	4 €
Bière du moment (25cl).....	4 €
La Chavagn' (locale 33 cl)	
Blanche, blonde, brune, ambrée.....	6 €
Cidre brut.....	4 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Tomate.....4 €

L'Effrayante potion d'halloween

(à base de jus de fruits et sirop de cerise)5 €



Coca Cola, Coca Zéro, Limonade, Orangina, Tonic, Fresh Agrumes, Perrier, Diabolo.....4 €

Sirop à l'Eau.....3 €
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise, anis, pêche, cassis, violette, fleur de sureau, cerise

LES EAUX

Eau Plate ou Gazeuse

50 cl	100 cl
4,80 €	5,80 €

Supplément sirop 0.50 €



BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,50 €
Grand café.....	4,50 €
Cappuccino.....	4,80 €
Café Viennois.....	4,80 €
Chocolat Chaud.....	4,80 €
Thé Dammann Frères.....	4 €
Infusions Dammann Frères.....	4 €

DU CÔTÉ DE LA CAVE

Champagne 75 cl 55 €

	Verre	75 cl
Monbazillac	6 €	32 €

Les vins du moment (voir l'ARDOISE)

VIN AU PICHET blanc, rouge, rosé

Verre	25 cl	50cl
5 €	7,50	€ 11 €



H A L L O W E E N