



BOISSONS



SOFTS ET SODAS



Sirop à l'eau 25 CL	1.20 €
Limonade pression BIO Sarlat 25 CL	1.90 €
Diabolo 25 CL	2.00 €

Parfum des sirops

Grenadine, menthe, pêche, cerise, fraise, citron

Red Bull 25 CL	3.50 €
Ginger Beer Sarlat 24	3.50 €

CANETTES 33CL 2.90 €

Coca Cola ou Coca Cola Zéro

Thé Glacé Pêche

Perrier

Oasis Tropical

Orangina

Schweppes agrumes

JUS DE FRUITS 25 CL 3.50 €

Jus de rêve: Ananas/Orange/Pomme/Pêche

Jus de rêve ACE (orange, carotte, citron)

Limonade Bio Sarlat 33 CL	3.50 €
Volvic citron 50 CL	2.90 €
Cristaline 50 CL	1.00 €
San Pellegrino 50 CL	2.90 €



LES BOISSONS CHAUDES



Café et déca de chez MALONGO.

Café Espresso "Grande réserve"	1.60 €
Café Allongé	1.60 €
Double Espresso	2.80 €
Décaféiné	1.60 €
Thé ou Infusion "Baronny's"	2.50 €
Chocolat Chaud 100% lait	2.50 €
Cappuccino	4.00 €
Irish Coffee	7.50 €

Pour vos carafes
d'eau à table
Eau filtrée plate ou
gazeuse
1L = 1€
50cl = 0,50 cts



LES DIGESTIFS 4 CL

Jack Daniel's	6.00 €
Get 27/31	5.00 €
Rhum Santa Thérèse 1796	8.00 €
Bailey's	4.50 €
Cognac VS	5.00 €
Armagnac	5.00 €
Ti Punch Rhum 50 °	5.00 €
Calvados	5.00 €
Eau de vie de prune Locale	4.50 €

Supplément
soft
+1 €

LES BIÈRES



LES PRESSIONS

Kronenbourg	
25 CL 2.70€ - 50 CL 4.60€	
Grimbergen Blonde	
25 CL 3.70€ - 50 CL 6.50 €	
Sarlat 24 IPA	
25 CL 4.50€ - 50 CL 7.50 €	
Sarlat 24 Ambrée	
25 CL 4.00€ - 50 CL 7.00 €	
Supplément sirop 0.10 cts	

Panaché - 25 CL	2.30 €
Monaco - 25 CL	2.80 €
Monaco - 50 CL	4.70 €
Picon Bière - 25CL	3.20 €
Picon Bière - 50CL	5.90 €

BOISSONS BOUTEILLES 33CL 4.50 €

Bière de Pays Artisanale Sarlat 24

Blonde - Noix - Triple - Blanche- Adorée- Stout et Bio.

Despérados

Grimbergen Rouge

Cidre "Fils de Pomme" nature ou rosé

1664 0.0 sans alcool

LES APEROS

KIR vin blanc 13 CL	3.30 €
(pêche, cassis, mûre)	
Martini 4 CL	3.50 €
(bianco, fiero, rosato, rosso)	
Coupe de Prosecco 12 CL	5.00 €
Ricard 2CL	2.30 €
Whisky William Lawson's 4CL	4.20 €
Vodka Eristoff 4CL	4.20 €
Rhum 4 CL Bacardi carta oro	4.20 €
Jager Bomb 2CL energy drink inclus	6.50 €

APERITIFS LOCAUX

Vin de Noix 7 CL	2.60 €
Vin de Pêche 7 CL	2,60 €
Le Fénelon 7 CL	2,60 €
(vin de Cahors, noix et crème de cassis)	
Distillerie L'ORT de Montignac-Lascaux	
Gin 4 CL	4.50 €
Pastis 2 CL	3.00 €



BOISSONS



COCKTAILS MAISON 8 €

Mojito

Rhum Ambré, menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse.

Pina colada

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco.

Maï Tai

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre roux, eau pétillante.

Monbajito

Montbazillac, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante.

Gin Tonic

Gin de la distillerie L'Ort, citron vert, Schweppes tonic.

Marguerita

Téquila, cointreau, citron vert

Saint Germain Spritz

Liqueur de Fleur de Sureau, Prosecco, citron vert, eau pétillante.

Yelloh spritz

Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante et rondelle d'orange.

Caïpirinha

Cachaça et citron vert

Sex and the beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Label Sunrise

Whisky, jus d'orange, grenadine.



MOCKTAILS MAISON 6 €

Bora-Bora

Jus d'anas, Jus de fruits de la passion, jus de citron, grenadine.

San Fransisco

Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de Pamplemousse, grenadine et rondelle d'orange.

Shirley Temple

Ginger Ale, limonade, grenadine.

Red Sombrero

Ginger Ale, jus d'ananas, jus de citron, grenadine, rondelle d'orange.

Virgin Spritz

Martini Vibrante sans alcool, eau gazeuse, morceau d'orange.

Virgin Colada

Jus d'ananas, Lait de coco, sucre de Canne.

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, citron vert, sucre de Canne, eau gazeuse.



Pensez à demander nos cocktails et Mocktails du moment



LA CARTE DES VINS

Bouteilles de 75 CL

AOP Bergerac Les Collines du Périgord

AOP Pécharmant Les Collines du Périgord Grand Jaure

AOP Monbazillac Les Collines du Périgord

AOP St Nicolas de Bourgueil

AOC Graves Chateau Boiresse

IGP Var Provence Esperelle

Rouge / Rosé / Blanc

10.00 €

Rouge

12.50 €

Blanc liquoreux

14.00 €

Rouge

11.00 €

Rouge

8.00 €

Rosé

10.00€

Bouteille de 50 cl

AOP Pécharmant By Le Raully

AOP Bergerac Château Le Raully

Rouge / Rosé / Blanc

9.00 €

Rouge

10.00 €





MENU





PLANCHE APÉRO

A partager ou non
Fromages, charcuterie, et
produits du terroir

15 €



SALADE



La Périgourdine 14 €
Salade, tomates, gésiers de canard, noix, magret fumés, croutons, foie gras, huile de noix.

La Biquette 13 €
Salade, tomates, toast de chèvre (cabécou de la ferme des biquettes de Braulen), poulet sud ouest, bacon, basilic, miel.

La César des Chênes 14 €
Salade, tomates, poulet sud-ouest, oignons, croutons à l'ail, parmesan, œuf dur, sauce César.

LES PLATS DU MOMENTS

Pensez à demander nos plats, burger, salade, pizza et dessert de la semaine.

PIZZA



Ø 29 CM

Royale 10 €
Base tomate, jambon blanc, fromage, champignons, origan

Périgourdine 13 €
Base tomate, fromage, magrets fumés, gésiers, chèvre, origan.

Burger 13 €
Base tomate, viande hachée, fromage, cheddar, oignons, sauce burger.

4 Fromages 11 €
Base crème, emmental, chèvre, mozzarella, cheddar, origan.

Fermière 12 €
Base crème, poulet, champignons, fromage de brebis, oignons, origan.

Cabrizo 12 €
Base tomate, fromage de chèvre, poivrons, chorizo, origan.

Kebab 11 €
Base crème, oignons, viande kebab, sauce blanche, origan.

Vous hésitez entre 2 pizzas ? 14 €
Prenez une moite-moite





MENU ENFANTS 8 €

Burger enfants ou tenders de poulet ou hot dog avec frites
Dessert : une boule de glace ou bâtonnet à l'eau

BURGER



Burger Bacon 15 €
Pain burger, steak haché de bœuf façon bouchère, bacon, cheddar, salade, oignons, sauce burger.

Le Périgourdin 17 €
Pain burger, steak haché de bœuf façon bouchère, sauce foie gras, cèpes, fromage de brebis, salade.

Le Cheese 14 €
Pain burger, steak haché de bœuf façon bouchère, cheddar, comté AOP, provola fumé, oignons crispy, salade, sauce burger.

VEGGIE



Nos recettes maison sont disponibles en veggie, n'hésitez pas à demander à votre serveur

LES BOCAUX LOCAUX

LE SUD OUEST DANS VOS ASSIETTES
BOCAUX DE LA MAISON LEMBERT

Effiloché de truite de Borrèze 15 €
avec ses tagliatelles cuisinées au piment d'Espelette

Emincé de poulet à la truffe noire de Dordogne 15 €
avec ses coquillettes cuisinées façon risotto

Sauté de cochon de Dordogne 12 €
accompagné de ratatouille
(supplément frites 2 € sur demande)

PLAT CHAUD

Parmentier de canard 14 €
Purée de pomme de terre, effiloché de canard, accompagné de salade.

Lasagnes saumon poireaux 15 €
Pâtes, saumon, poireaux, crème et emmental accompagnées de salade.

Tenders de poulet 8 €
Tenders de blanc de poulet panés avec frites et salade



MENU

TOUTE LA JOURNÉE* (JUILLET/AOÛT)



SNACK

- Croque Monsieur**  6 €
Pain de mie, emmental, crème fraîche, jambon blanc, moutarde.
- Hot Dog** 5 €
Saucisse de porc, pain à hot dog
- Panini**  6 €
Jambon - emmental
Poulet - emmental
chèvre - miel
Kebab - emmental - sauce blanche

- Quiche légumes soleil** 5 €
- Foccacia Méditerranéenne** 6 €

Les bœufs à la carte et en vitrine sont disponibles également en snack hors formule snack

MENU SNACK

- un snack 10 €
- un paquet de chips
- Une boisson (hors cocktails et alcools)
- un cookie ou une glace (hors coupes glacées)



DESSERT

- Crêpe sucre** 2,50 €
- Crêpe** 3 €
Nutella, Spéculos, chocolat blanc ou caramel
- Gaufre sucre** 4 €
- Gaufre** 4,50 €
Nutella, Spéculos, chocolat blanc ou caramel
- Fondant chocolat** 5 €
Servi avec crème anglaise
- Fondant caramel beurre salé** 6 €
Servi avec crème anglaise
- Café ou Thé gourmand** 8 €
Servi avec 3 gourmandises

Pensez à regarder notre dessert du moment

*A commander au bar en dehors des horaires de restauration

LES GLACES

Les Magnums  2.90 €



Les cornets

2,40 € 2,70 € 2,20 €



Les sorbets



Les gourmands

2.20 € 1,30 € 2,60 € 3.20 €



LA COUPE SIGNATURE

COUPE CHENES VERTS
3 boules : Caramel, noix, vanille, crème fouettée, sauce caramel.



COUPE DE GLACE

1 BOULE 2.00 €
2 BOULES 3.50 €
3 BOULES 5.00 €

supplément
crème fouettée ou
coulis
0,50 cts

LES COUPES 6.00 €

Chocolat Liégeois

2 boules de chocolat, 1 boule de vanille, crème fouettée, sauce chocolat.

Café Liégeois

2 boules de café, 1 boule de vanille, crème fouettée, sauce café.

Caramel Liégeois

2 boules de caramel, 1 boule de vanille, crème fouettée, sauce caramel.

Dame Blanche

3 boules de vanille, crème fouettée, sauce chocolat.

Coupe Estivale

3 boules : Framboise, poire, pêche, sauce fruits rouges, crème fouettée.

After Eight ⁽¹⁸⁺⁾

3 boules de menthe-chocolat avec 2 cl de Get 27

Colonel ⁽¹⁸⁺⁾

3 boules de citron vert, 2cl de vodka.

NOS PARFUMS

LES CREMES GLACEES

- NUTTY Chocolat /Noisette
- Fraise
- Vanille Madagascar
- Noix
- Caramel fleur de Sel
- Carnaval
- Chocolat Noir 70 %
- Café Arabica
- Menthe /Chocolat

- Pop Corn caramélisé
- Meringue vanille Framboise

LES SORBETS Plein fruit

- Citron Jaune
- Citron Vert
- Framboise
- Pêche
- Poire William
- Ananas