

LE COIN DU SOMMELIER

VINS ROUGES

		75 cl	37,5 cl
AOC Cahors	Château La Caminade	23,50 €	16,50 €
AOC Pécharmant	Château Tiregand	25,50 €	15,50 €
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €	
AOC Côtes de Bergerac	Château Bélingard	25,50 €	15,50 €
AOC Bordeaux	Château Mamou	16,50 €	12,50 €
AOP St-Nicolas de Bourgeuil	Domaine Damien Bruneau	19,50 €	13,00 €
AOC Médoc	Lamothe Pontac	25,50 €	15,50 €
AOC Côtes du Rhône	Domaine Martin	22,50 €	

VINS ROSÉS

		75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	17,50 €	
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €	
AOC Bergerac	Château Bélingard	17,50 €	10,50 €
AOC Côtes de Provence	Château Montaud	19,50 €	13,50 €

VINS BLANCS

		75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	16,50 €	
AOC Côtes de Bergerac	Château Bélingard	22,50 €	
AOC Monbazillac	Château Bélingard	25,50 €	16,50 €
AOC Bordeaux	Château de Cranne	16,50 €	

CHAMPAGNES

		Coupe 15 cl	Bouteille
AOC Champagne	Janisson & Fils Carte Blanche Brut	7,50 €	39,00 €
Champagne GRENO	Grand Prestige Brut	9,00 €	45,00 €

POT LYONNAIS (IGP Vin de Pays d'Oc)

	Verre 15 cl	25 cl	50 cl
Rouge	2,80 €	4,50 €	7,50 €
Rosé	2,80 €	4,50 €	7,50 €

Bistrot
du Moulin Rouge

NOS FORMULES

FORMULE «BISTROT»

PLAT : 8,80 €
 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 13,50 €
 ENTRÉE + DESSERT : 15,50 €
 ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 16,50 €

· ENTRÉES ·

Buffet de hors d'œuvres

· PLATS AU CHOIX ·

Cocotte du jour
 (Voir chevalet sur table ou ardoise)

Manchons de canard confits

Légumes du jour

· DESSERTS ·

Buffet de desserts

FORMULE «BAMBINO»

8,50 € (Moins de 10 ans)

· PLATS AU CHOIX ·

Steak haché frites maison
 Jambon blanc frites maison
 Filet de poisson pané riz basmati

Buffet de desserts

FORMULE «PLAISIR»

PLAT : 13,50 €
 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18,80 €
 ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21,80 €

· ENTRÉES ·

Buffet de hors d'œuvres

· PLATS AU CHOIX ·

Tranche de gigot d'agneau poêlée
 Bavette d'ailoyau, fondue d'échalotes
 Pavé de rumsteck grillé
 Andouillette du Périgord rôtie
 Filets de rouget à l'huile d'olive vierge
 Pavé de saumon sur lit de gros sel à l'oseille
 Suggestion du chef (voir prix sur ardoise)

Légumes au choix :

Haricots verts, pommes de terre en robe des champs,
 riz basmati, frites maison, tomates provençales,
 salade verte.

· DESSERTS AU CHOIX ·

Buffet de desserts

Trio de fromages

Café ou Thé Gourmand

LE COIN DU BOUCHER

Pavé de rumsteck 13,50 € <i>Tendre et goûteux (200 g environ)</i>
Bavette d'ailoyau 13,50 € <i>Savoureuse et juteuse (200 g environ), fondue d'échalotes</i>
Belle entrecôte 17,50 € <i>Pièce de bœuf persillée et goûteuse (300 g environ)</i>
Entrecôte XXL 25,00 € <i>La grande sœur (400 g environ), tendre et goûteuse</i>
Carpaccio de bœuf 15,50 € <i>Carpaccio de bœuf (150 g environ), copeaux de Grana Padano</i>
Steak tartare 15,50 € <i>Viande hachée (180 g environ), assaisonnement maison</i>
Brochette de bœuf 13,50 € <i>Morceaux de rumsteck et poivrons juste grillés (200 g environ)</i>
Burger du Bistrot 15,50 € <i>Pain, steak haché minute (160 g environ), tomate, oignon, salade, cheddar, ketchup</i>
Burger Périgourdin 19,50 € <i>Pain, steak haché minute (160 g environ), foie gras poêlé, sauce aux cèpes</i>
Magret de canard rôti 17,50 € <i>Émincé de magret de canard, sauce aux cèpes</i>
Magret de canard façon Rossini 21,50 € <i>Émincé de magret de canard, escalope de foie gras poêlé, sauce aux cèpes</i>
Supplément buffet d'entrées ou desserts 6,50 €

Accompagnements : Frites maison et salade verte.
 Sauces au choix : Poivre vert, roquefort, cèpes, fondue d'échalotes.
 Origine des viandes : voir sur ardoise.

NOTRE CARTE

Assiette de foie gras 13,50 € <i>Bloc de foie gras de canard, toasts grillés, confiture de figues</i>
Salade Nordique 15,50 € <i>Salade, tomates, saumon fumé, crevettes, blinis, crème aux herbes fraîches</i>
Salade Quercynoise 10,50 € <i>Salade, tomates, cerneaux de noix, cabécous chauds sur toasts</i>
Salade Périgourdine 15,50 € <i>Salade, tomates, cerneaux de noix, gésiers de volaille confits, magret fumé, bloc de foie gras sur toasts</i>
Confit de canard (Maison Vaux - Sarlat) 15,50 € <i>Accompagnement frites maison et salade verte</i>
Omelette campagnarde 14,00 € <i>Jambon de pays, pommes de terre, fromage, salade</i>
Omelette aux cèpes 14,50 € <i>Effeillé de salade</i>
Supplément buffet d'entrées ou desserts 6,50 €

NOS DESSERTS

Trio de fromages sur lit de salade aux noix 4,50 €
Café ou thé gourmand 4,80 €
Coupe du Bistrot 4,80 € <i>Fruits frais, sorbets poire et framboise, coulis de framboise, chantilly</i>
Coupe Périgourdine 4,80 € <i>Glace vanille et glace à la noix, crème de marron, chantilly</i>
Coupe Iceberg 5,50 € <i>Glace menthe chocolat, Get 27, chantilly</i>
Dame Blanche 4,80 € <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>
Nougat glacé, coulis de framboise 6,00 €