

LE COIN DU SOMMELIER

VINS ROUGES

		75 cl	Pot 50 cl	37,5 cl	Verre 15 cl
AOC Cahors	Château La Caminade	23,50 €		16,50 €	5,80 €
AOC Pécharmant	Château Tiregand	25,50 €	20,50 €	15,50 €	6,00 €
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €			3,90 €
AOC Languedoc 	À l'ombre du figuier	23,50 €			
AOC Bordeaux	Château Mamou	16,50 €	14,50 €	12,50 €	4,50 €
AOP St-Nicolas de Bourgeuil	Domaine Damien Bruneau	19,50 €	16,50 €	13,00 €	4,80 €
AOC Médoc	Lamothe Pontac	25,50 €		15,50 €	
AOC Côtes du Rhône	Domaine Martin	22,50 €			5,60 €

VINS ROSÉS

		75 cl	37,5 cl	Verre 15 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	17,50 €		4,50 €
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €		3,90 €
AOC Bergerac	Château Ladesvignes	17,50 €	11,50 €	
AOC Côtes de Provence	Château Montaud	19,50 €	13,50 €	4,80 €

VINS BLANCS

		75 cl	Verre 15 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	17,50 €	4,50 €
AOC Bergerac	Château Ladesvignes	17,50 €	
AOC Monbazillac	Château Ladesvignes	25,50 €	5,50 €
AOC Entre-deux-Mers	Fleur de Ninon	16,50 €	4,50 €

CHAMPAGNES

		Bouteille	Coupe 12 cl
Champagne Grand Crû	Payelle Gérard & Fils	45,00 €	9,00 €

POT LYONNAIS (AOC Bergerac)

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

Bistrot
du Moulin Rouge

NOS FORMULES

FORMULE «BISTROT»

LE MIDI :

PLAT : 8,90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 13,80 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 16,80 €

LE SOIR :

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 15,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19,50 €

› ENTRÉES ›

Buffet de hors d'œuvres

› PLATS ›

Cocotte du jour

(Voir chevalet sur table ou ardoise)

Manchons de canard confits*

Enchaud périgourdin*

*Accompagnement : Frites maison et salade verte

› DESSERTS MAISON ›

Panna cotta coulis de framboise

Moelleux au chocolat

Dessert du jour

FORMULE «BAMBINO»

10,00 € (Moins de 10 ans)

› PLATS ›

Steak haché frites maison

Jambon blanc frites maison

Filet de rouget riz basmati

› DESSERTS ›

Panna cotta coulis de framboise

Moelleux au chocolat

Dessert du jour

2 Boules de glace

Boisson : Jus de fruit ou Sirop à l'eau

FORMULE «PLAISIR»

PLAT : 15,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 25,00 €

› ENTRÉES ›

Buffet de hors d'œuvres

Assiette du moment

› PLATS ›

Bavette d'ailou, fondue d'échalotes*

Pavé de rumsteck grillé*

Andouillette du Périgord rôtie*

*Accompagnement : Frites maison et salade verte

Filets de rouget rôtis

à l'huile d'olive et aux herbes**

Pavé de saumon sur lit de gros sel,
fondue de poireaux**

**Accompagnement : Riz basmati
et brochette de légumes de saison

Suggestion du chef (Suppl. 5 €)

Sauces au choix : Poivre vert, roquefort, cèpes,
fondue d'échalotes.

› DESSERTS MAISON ›

Crème brûlée

aux saveurs du moment

Cœur fondant au chocolat,

glace à la vanille

Nougat glacé

Dessert du jour

Café ou Thé Gourmand

LE COIN À PARTAGER

Planche de charcuteries 16,00 €

Planche de fromages 16,00 €

Planche mixte 16,00 €

LE COIN DU TERROIR

Terrine de foie gras mi-cuit au Monbazillac, confiture de figue 14,50 €

Salade Périgourdine 15,50 €

Salade verte, tomates, cerneaux de noix, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé,
foie gras maison mi-cuit au Monbazillac sur toasts

Belle entrecôte 18,50 €

Pièce de bœuf persillée et goûteuse (300 g environ), frites maison, salade verte

Entrecôte XXL 25,50 €

La grande sœur (400 g environ), tendre et goûteuse, frites maison, salade verte

Magret de canard rôti 18,50 €

Émincé de magret de canard, sauce aux cèpes,
poêlée de pommes de terre à la graisse de canard et aux cèpes, salade verte

Confit de canard (Maison Vaux - Sarlat) 16,50 €

Poêlée de pommes de terre à la graisse de canard et aux cèpes, salade verte

Omelette aux cèpes et salade verte 15,50 €

Suggestion du chef (Voir sur l'ardoise) 18,00 €

Supplément buffet d'entrées ou assiette du moment 6,50 €

Sauces au choix : Poivre vert, roquefort, cèpes, fondue d'échalotes.

LE COIN DU FROMAGER

Trio de fromages et salade 6,50 €

Cabécou chaud sur toast et salade 6,50 €

LE COIN DES GOURMANDS

NOS DESSERTS MAISON

Dessert du jour (Voir sur l'ardoise) 6,50 €

Crème brûlée aux saveurs du moment 6,50 €

Cœur fondant, glace à la vanille 7,50 €

Nougat glacé, coulis de framboise 7,50 €

Café ou thé gourmand 7,50 €

NOS GLACES

1 boule : 2,00 € - 2 boules : 3,50 € - 3 boules : 4,50 € - Chantilly : 0,50 €

Parfums : vanille, chocolat, café, menthe chocolat, rhum raisin, praliné, caramel fleur de sel,
fraise, noix, noix de coco, poire, pomme, cassis, framboise, orange, passion