

## Nos Apéritifs

Ricard.....	2 cl.....	3,00 €
Martini rouge ou blanc.....	4 cl.....	3,00 €
Salers, Suze.....	4 cl.....	3,00 €
Muscat, Lillet.....	4 cl.....	3,00 €
Américano Maison.....	4 cl.....	3,50 €
Coupe de Champagne.....	10 cl.....	7,00 €

### Kir

Cassis, mûre ou pêche de vigne.....	12 cl.....	3,00 €
Kir pétillant.....	12 cl.....	4,00 €
Kir Royal.....	10 cl.....	7,00 €

### Apéritifs régionaux

Noix, pêche ou châtaigne.....	4 cl.....	3,50 €
-------------------------------	-----------	--------

### Cocktails

Avec ou sans alcool, demandez notre carte !

### Bière pression

Kronenbourg.....	25 cl.....	2,60 €
	50 cl.....	5,00 €
Grimbergen (différente selon saison).....	25 cl.....	3,50 €
	50 cl.....	6,80 €

Jus de fruit.....	25 cl.....	3,50 €
Smoothie.....	25 cl.....	4,00 €
Milkshake.....	25 cl.....	4,50 €

### Eaux minérales

San Pellegrino ou Vittel.....	50 cl.....	3,50 €
	100 cl.....	4,50 €

## Whiskies - Rhums

### Whiskies

	2 cl	4 cl
Ballantine's.....	3,00 €	5,00 €
Jack Daniel's.....	3,40 €	6,00 €
Bulleit Bourbon.....	4,00 €	7,00 €
Aberlour 10 ans.....	4,00 €	7,00 €
Glenmorangie 12 ans.....	4,00 €	7,00 €
Nikka Whisky.....	5,00 €	9,00 €
D.U.C Triple cask.....	5,00 €	9,00 €
The Balvenie 12 ans.....	5,00 €	9,00 €

### Rhums

	4 cl
Rhum arrangé ananas.....	5,00 €
Rhum arrangé mangue passion.....	5,00 €
Ti'Punch.....	5,00 €
Havana Club (Cuba).....	5,00 €
Captain Morgan (Caraïbes).....	5,00 €
Trois Rivières 55 (Rhum blanc agricole de la Martinique).....	5,50 €
Bayou (Louisiane, Etats-Unis).....	6,00 €
Kraken (Trinidad & Tobago).....	6,50 €
Diplomatico (Venezuela).....	8,00 €
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago).....	8,00 €
Ron de Jeremy XO (Caraïbes).....	9,00 €
Plantation 20 ans (Barbade).....	9,00 €

Afin de respecter les mesures sanitaires, cette carte est à usage unique par table, elle est désinfectée entre chaque utilisation.

**Merci de porter votre masque lors de vos déplacements dans le restaurant.**

**Merci de respecter le sens de circulation et la distanciation physique.**

To respect the sanitary protocol, this menu is set up per table and clean each time it has been used.

**Thank you to wear your mask each time you move in the restaurant**  
**Thank you to respect the traffic direction and physical distance.**

DF  
 DESHORS - FOUJANET

Menu

DF

DF DF DF DF DF DF DF DF

## Nos Entrées

Os à Moelle avec tartines et Gros Sel - Bone Marrow with grilled bread .....	12,00 €
Ceviche de poisson - Ceviche of fish.....	12,00 €
Croustillant de chèvre et miel sur salade - Crispy goat cheese and honey .....	12,00 €
Foie Gras de Canard maison et confit d'oignon au pineau - Duck liver with onion confit .....	15,00 €
Escalope de foie gras poêlé - Duck liver cutlet.....	18,00 €
Assiette de melon et jambon de pays (selon saison) - Plate of melon and raw ham.....	12,00 €
Mique garnie de rognons de veau, sauce madère - Mique of veal kidney sauce madeira.....	15,00 €

## Assiettes en 2 formats

	Format entrée	Format plat
Salade de gésiers et manchons de canard - Salad of duck gizzards and duck wings .....	12,00 €	15,00 €
Omelette aux cèpes - Omelette of wild mushroom .....	12,00 €	15,00 €
Risotto mascarpone, crevettes et asperges vertes.....	12,00 €	15,00 €
Mascarpone risotto with shrimp and asparagus		

Tous les midis, en semaine, nous vous proposons

### Le Menu du jour

Plat du jour .....	9 €
Plat du jour* + Dessert du jour* .....	12 €
Entrée du jour* + plat du jour* .....	12 €
Entrée* + Plat* + dessert* .....	15 €

### Menu Enfant - 10.00 € (jusqu'à 12 ans)

Salade tomate et saucisson  
+  
Burger mique  
OU papillote de poisson  
+  
Fromage blanc  
OU Mousse au chocolat  
OU 2 boules de glace

## Nos poissons

Truite meunière des Monédières - Trout of the Monédière.....	15,00 €
Papillote de poisson (selon arrivage) et petits légumes - Fish of the day cooked in tinfoil .....	16,00 €
Assiette de la mer ( Gambas, St Jacques, Rouget ) - Sea plate (scallops, red mullet, prawns).....	22,00 €

## Nos viandes et volailles

Roulé de Volaille au boudin aux Châtaignes sauce aux pommes - Rolled chicken with chestnuts and caramelized apples...	15,00 €
Aiguillettes de canard marinées au soja et graines de sésame - marinated duck aiguillettes with soy and sesame seeds .....	16,00 €
Pastilla de mignons de porc, abricots, figues, amandes - Pastilla of pork tenderloin apricot, fig and almond.....	17,00 €
Souris d'agneau cuite au thym - Lamb shank cooked with thyme.....	23,00 €
Ris de veau aux morilles - Sweetbreads with morel .....	24,00 €
Pavé de veau Limousin sauce girolles - Limousin veal pave sauce chanterelle.....	23,00 €
Entrecôte Limousine, sauce échalotes au vin rouge - Limousin rib steak sauce shallot and red wine.....	26,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures de légumes

## Plats Vegans

Samossas aux légumes et toast à la provençale - Samossa with vegetables and provençale toast .....	12 €
Tartine d'aubergines grillées, Tartare de Tomates et Guacamole.....	12 €
Grilled eggplants with tomatoes tartare, guacamole on bread	
Risotto au lait de coco et asperges vertes - Coconut milk risotto with asparagus .....	12 €

## Nos Fromages & Desserts

Fromage blanc au Coulis de Fruits Rouges - White whipped cheese and red fruits sirop .....	5,00 €
Assiette de fromages régionaux - Plate of local cheeses.....	7,00 €
Crème Brulée Vanille ou Violette - Creme brulee at different flavor .....	6,00 €
Pomme au four - Baked apple.....	6,00 €
Pêche meringuée, amandes effilées - Peach with meringue and almond .....	6,50 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) - Vanilla ice cream-hot chocolate whipped cream.....	6,50 €
Duo chocolat et gelée d'orange - Chocolate duo and orange jelly .....	7,00 €
Coupe Colonel - Lemon sorbet, vodka .....	7,00 €
Irish coffee - Irish coffee .....	7,00 €
Pavlova aux fruits (selon saison) - Fruit pavlova.....	7,00 €
Coupe de Fraises, glace vanille et chantilly - Cup strawberry, vanilla ice cream and sweet whipped cream.....	7,00 €

### Menu à 28 € Entrée + Plat + Dessert

Salade de Gésiers  
ou Mique garnie de rognons de veau  
ou Ceviche de poisson  
Salad of duck gizzards and duck wing's  
OR Mique of veal kidney  
OR Ceviche of fish  
+  
Roulé de Volaille  
ou Papillote de Poisson  
ou Pastilla de mignons de porc  
Rolled chicken  
OR Fish of the day cooked in tinfoil  
OR Pastilla of pork  
+  
Crème Brulée  
ou Fromage blanc  
ou Dame blanche  
House-style Crème brulée  
OR White whipped cheese  
OR Vanilla ice cream-hot chocolate whipped cream

### Quelques exemples de Vins

<b>Bergerac</b> (Blanc, rosé et rouge)		
Le verre	12 cl	2.60 €
La carafe	25 cl	5,00 €
	50cl	10,00 €
UBY N°3	12 cl	3,50 €

Demandez nos cartes de :  
Cocktails, Café et Vins