

• APÉRITIFS •

Martini blanc, rouge.....	5,50 €
Americano	7,00 €
Kir cassis, mûre.....	4,00 €
Lillet blanc, rouge.....	6,00 €
Ricard.....	4,00 €
Coupe de Champagne.....	7,50 €
Bière pression Pelforth.....	4,00 €
Bière pression blanche Edelweiss.....	4,50 €
Bière pression Affligen	4,80 €
Bière bouteille Desperados.....	5,50 €

NOS WHISKYS

Ballantine's 2cl.....	3,50 €
Ballantine's 4cl.....	5,50 €
Aberlour 10 ans 4cl.....	7,00 €
Oban 14 ans 4cl.....	8,50 €
Lagavulin 16 ans 4cl.....	9,00 €

NOS COCKTAILS

Sangria.....	5,00 €
Mojito, Cuba libre.....	7,50 €
Spritz	6,90 €
Punch exotique.....	6,50 €

• SOFTS •

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,50 €
Fuze tea	3,50 €
Orangina	3,50 €
Pago orange, tomate, ACE, pomme	3,50 €
Sirop à l'eau fraise, grenadine, citron, pêche, menthe.....	2,50 €
Heinken 0%	3,50 €
Cocktail sans alcool.....	5,50 €

• EAUX •

Abatilles 1/2L.....	3,00 €
Abatilles 1L.....	4,00 €
Abatilles pétillante 1/2L	3,20 €
Abatilles pétillante 1L.....	4,20 €
Eau de Perrier 33cl	3,00 €

• DIGESTIFS •

Cognac VSOP 4cl.....	6,80 €
Armagnac VSOP 4cl.....	6,80 €
Get 27 4cl.....	6,50 €
Manzana 4cl.....	6,50 €
Diplomatico 4cl	6,90 €
Irish coffee ou french coffee	7,50 €

• BOISSONS CHAUDES •

Café	1,50 €
Café décaféiné	1,80 €
Thé.....	3,50 €
Infusion.....	3,50 €
Cappucino	3,00 €



DOMAINE
LA PERRIÈRE
Restaurant-gîte

• LES FORMULES DU MIDI •



Entrée - Plat
Dessert

15,00 €

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert

13,50 €

Plat du jour

10,50 €

PLATS AU CHOIX SUR ARDOISE

LES ASSIETTES À PARTAGER



LE TOUT COCHON

Saucisson, saucisse, chorizo,
jambon de pays, terrine, grenier
Médocain

15,00 €

LE TOUT CANARD

Magret fumé maison,
foie gras, manchon, rillettes

17,00 €

LE TOUT MUCH

Jambon de pays, foie gras,
brebis, magret fumé, chorizo,
camembert, mendiant

18,00 €

MENU DU SOIR 28€

Entrée au choix + plat aux choix + dessert au choix

MENU ENFANT 10 €

Nuggets de poulet ou steak haché avec des frites
+ gâteau chocolat ou boule de glace + boisson

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT SUR ARDOISE

• LES ENTRÉES •

- Foie gras mi-cuit (menu + 2 €) 10.50 €
au Lillet blanc, purée d'artichaut, toast brioché (seulement le soir)
- Les œufs pochés en sauce 7.50 €
aux pleurotes et croutons aillés (seulement le soir)
- Crumble de légumes 7.50 €
et Sainte-Maure au parmesan
- Carpaccio de saumon fumé et Gravlax 8.50 €
vinaigrette de betterave, chip's de tomate
- Les Os à moelle en persillade et ses toasts 6.50 €

• LES GOURMANDES • HORS MENU

- Salade Landaise 17.00 €
- Cassiolette de camembert rôti 16.00 €
aux pruneaux et jambon de pays (seulement le soir)
- L'assiette de la Perrière 19.00 €
Foie gras, saumon gravlax, tatare bœuf, magret fumé,
crumble légumes Ste Maure, frites

• LES PLATS •

- L'Entrecôte (menu + 2 €) 19.00 €
Pièce de 300 gr grillée avec son os à moelle rôti au four
et ses échalotes confites
- Le Tartare de bœuf 17.00 €
Cœur de rumsteak coupé au couteau
et son assaisonnement traditionnel
- Le magret de canard 18.00 €
En hamburger avec pleurotes, confits d'oignons et Ossau Iraty
- Piccata de veau 17.00 €
A la Bordelaise et au lard croustillant (seulement le soir)
- La Souris d'agneau (menu + 2 €) 19.00 €
Confite lentement aux épices douces et mendiants (seulement le soir)
- Joues de porc 17.00 €
Braisées et moelleuses aux poivrons et chorizo (seulement le soir)
- La lotte (menu + 2) 18.00 €
Queue de lotte pochée au court bouillon, bisque de homard
(seulement le soir)
- Le saumon 18.00 €
En pavé, rôti au four, poêlée de sèches et piquillos tomates
- Le Végétarien 15.00 €
En lasagne à la crème 0 %, salade de pousse d'épinards

• LES DESSERTS •

- Assiette de fromages (brebis, camembert, Ste Maure) . 7.00 €
- Tiramisu à la fraise, menthe fraîche et spéculos 7.00 €
- Crème brûlée aux framboises et vanille de Bourbon 7.00 €
- Tarte tatin de poire à la crème au caramel 6.50 €
- Cœur coulant au chocolat blanc, glace vanille 7.50 €
- Café gourmand (menu + 2 €) 8.50 €
- Glace 2 boules 6.00 €
- Les Coupes glacées (menu + 2 €) 8.50 €