MENUS LA FERME DU BRUSQUAND

Menu Enfant - 12€ (-12 ans)

- Grillons de canard
- Manchons de canard ou steak haché avec pommes sarladaises
- Glace

Menu à 25,40€

Entrée (au choix)

- Bloc de foie gras (foie gras reconstitué)
- Salade de gésiers et magret séché

Plat (au choix)

- Parmentier de canard, salade verte
- Confit de canard, sauce cèpes, pommes sarladaises

Dessert (au choix)

- Gâteau aux noix
- Crème brûlée

Menu à 34,90€

Entrée (au choix)

- Foie gras de canard mi-cuit
- Assiette campagnarde (grillon, magret séché, magret fourré au foie gras)

Plat (au choix)

- Magret de canard à la plancha, sauce miel et 4 épices, pommes sarladaises
- Cassoulet périgourdin

Dessert au choix (supplément de 2€ pour profiteroles et moelleux)

Menu à 39,90€

Entrée (au choix)

- Duo de foie gras de canard
- Cassolette d'escargots

Plat (au choix)

- Magret de canard Rossini, sauce Périgueux et ses pommes de terre sarladaises
- Duo Magret de canard et Aiguillettes (sauce au choix) et ses pommes de terre sarladaises

Dessert au choix

Planche à partager

- À l'apéritif pour 2 personnes (grillon, ½ bloc de foie gras et magret séché) – **12,00€**

CARTE

Entrées

- **Duo de foie gras de canard** (bloc et mi-cuit de canard en terrine, salade verte et pain grillé) – **18,50€**
- **Salade Périgourdine** (salade, tomate, oignon, gésiers au vinaigre de framboise, magret fourré, croûtons et bloc de foie gras) – **20,50€**
- **Cassolette d'Escargots avec sa sauce Périgueux** – **13,50€**

Plats

- **Magret de canard entier à la plancha, sauce au choix** – **28,50€**
- **Pièce de bœuf entrecôte 250g** – **28,00€**
- **Magret de canard Rossini, sauce Périgueux** – **29,50€**
- **Escalopes de foie gras poêlées, sauce miel et 4 épices aux fruits confits** – **29,00€**
- **Duo magret et aiguillettes de canard, sauce au choix** – **28,50€**
- **Parmentier de canard (à partager pour 2 personnes)** – **23,00€**

Desserts

- **Profiteroles au chocolat** – **8,50€**
- **Gâteau aux noix** – **6,50€**
- **Gratin de fruits rouges** – **6,50€**
- **Moelleux au chocolat et sa glace vanille** – **8,50€**
- **Crème brûlée** – **6,00€**
- **Coupe Sarladaise** (glace vanille, noix, liqueur de noix et chantilly) – **8,00€**
- **Glace 3 boules au choix** (vanille, chocolat, café, cassis, citron, noix, fraise) – **6,50€**

CARTE DES VINS ET BOISSONS

Vins au Pichet - Vin de Bergerac AOC

25 cl	**50 cl**	**15 cl (verre)**
Bergerac rouge	9,00€	14,00€
Bergerac rosé	9,00€	14,00€
Bergerac blanc sec	9,00€	14,00€
Monbazillac	10,50€	16,00€
Pécharmant	12,00€	20,00€

Vins Rouges

- **L'Essentiel Le Rauly** (50 cl : 19,00€ / 75 cl : 25,00€)
- **Pécharmant Le Rauly** (75 cl : 28,00€)
- **Cahors Château Combarieu** (75 cl : 28,00€)
- **Lussac Saint-Émilion Château des Landes** (75 cl : 32,00€)
- **Château de Tiregand** (37,5 cl : 16,00€ / 75 cl : 27,00€)

Vins Blancs

- **Bergerac L'Essentiel du Rauly** (50 cl : 20,00€ / 75 cl : 26,00€)
- **Rosette Château Combrillac** (75 cl : 25,00€)

Vins Rosés

- **Bergerac les Collines du Périgord** (50 cl : 20,00€)
- **L'Essentiel Le Rauly** (50 cl : 19,00€ / 75 cl : 24,00€)
- **Minuty** (75 cl : 31,00€)

Champagne

- **Paul Romain** (75 cl : 56,00€)

Eaux Minérales Régionales

50 cl	**100 cl**
Abatilles plate	3,00€
Abatilles pétillante	3,50€

Apéritifs

- Kir Cassis, Kir Périgourdin – **5,00€**
- Pastis, Whisky I & B, Ratafia – **5,00€**
- Vin de Truffe, Vin de Châtaigne – **6,00€**
- Sarlanoix, Vin de Pêche – **5,00€**

Apéritifs sans alcool

- Venezzio "Spritz" – **8,00€**
- Leffe 0° (33cl) – **6,00€**

Softs

- Jus d'Orange, Ananas, Pomme (20cl) – **4,50€**
- Orangina, Fuze Tea – **5,00€**
- Coca-Cola, Coca Zéro (33cl) – **5,00€**
- Diabolo – **4,50€**

Bières Pressions

- Leffe (25cl : 5,00€ / 50cl : 9,00€)
- Stella (25cl : 5,00€ / 50cl : 7,50€)

Bières Bouteilles

- Sarladaise Noix, Blanche, Blonde (33cl) – **7,00€**

Boissons Chaudes

- Café / Décaféiné – **2,50€**
- Grand Café – **3,00€**
- Thé ou Infusion – **3,00€**