

Menu enfants à 12 €

Assiette de grillons, tomate et magret séché

Magret de canard grillé
sauce aux cèpes, pommes sarladaises

Glace vanille, chocolat

Menu à 18 €

Bloc de foie gras de canard
sur pain de campagne grillé, salade verte

ou

Salade de gésiers fricassés au vinaigre de framboise
et magret séché de canard sur lit de salade

ou

Assiette campagnarde composée de : magret de canard
fourré au foie gras, magret séché et grillons de canard

ou

Assiette de foie gras de canard mi-cuit en terrine
sur pain de campagne grillé, salade verte

Magret de canard grillé à la plancha,
sauce miel et 4 épices, pommes sarladaises

ou

Cassoulet périgourdin aux manchons,
cœurs et magret de canard confits

ou

Aiguillettes de canard grillées à la plancha,
sauce morille, pommes sarladaises

ou

Confit de canard grillé au four,
sauce aux cèpes, pommes sarladaises

Dessert au choix

Menu à 23 €

Mise en bouche

Escalope de foie gras poêlée
aux fruits de saison rôtis, sauce miel et 4 épices,
Pommes Sarladaises

Dessert au choix

Menu à 26 €

Assiette paysanne au magret fourré au foie gras,
magret séché, grillons et pâté de canard sur toast

ou

Assiette des 2 foies gras de canard : bloc et mi-cuit en terrine
sur pain de campagne grillé, salade verte

ou

Cassolette d'escargots sauce Périgueux
et son escalope de foie gras poêlé

Duo de magret de canard et aiguillettes grillés à la plancha
sauce miel et 4 épices, pommes sarladaises

ou

Filet de bœuf grillé à la plancha
sauce au poivre, pommes sarladaises

ou

Quartier de canard confit doré au four
sauce aux cèpes, pommes Sarladaises

Cabécou sur son lit de Salade

Dessert au choix



Pour les petits mangeurs

1 entrée au choix
dans les menus : 13 €

1 plat au choix
dans les menus : 15 €

1 dessert au choix : 7 €

Desserts

Profiteroles - Gratin de fruits rouges,
Chocolat liégeois - Café liégeois,
Fraises au sucre - Fraises chantilly,
Gâteau aux noix - Crème anglaise
Sorbet - Dessert du jour
Coupe Sarladaise (sorbet noix, liqueur de noix, chantilly)
Cabécou, salade

Carte des Vins

Au pichet, Vin de Bergerac AOC	25 cl	50 cl	1 L	Le verre
Rouge	7 €	11 €	15 €	5 €
Rosé	7 €	11 €	15 €	5 €
Blanc Sec	7 €	11 €	15 €	5 €
Monbazillac	7 €	11 €	-	5 €

ROUGE

• BERGERAC	37 cl	75 cl
- AOC Château Combrillac	-	20 €
- Pécharmant Domaine du Grand Jaure	17 €	22 €
- Pécharmant Château de Tiregand	14,50 €	21,50 €

• CAHORS	37 cl	75 cl
Clos La Coutale	15 €	23 €

• BORDEAUX	37 cl	75 cl
Château Coucheroy	22 €	33 €

BLANC

• BERGERAC	37 cl	75 cl
AOC Château Combrillac "Rosette"	-	22 €

ROSÉ

• BERGERAC	37 cl	75 cl
AOC Château Combrillac	-	20 €
• CÔTE DE PROVENCE		
AOC M. Minuty Moment	-	27 €

CHAMPAGNE

Louis Constant - 75 cl	47 €
------------------------	------

EAUX

Evian, San Pelegrino - 100 cl	6 €
-------------------------------	-----

Nos Apéritifs

Kir Cassis	4,50 €
Pastis Lapouge	4,50 €
Whisky J & B	6,00 €
Ratafia	4,50 €
Vin de Truffe	4,50 €
Vin de Châtaigne	4,50 €
Sarlanoix	4,50 €
Vin de Pêche	4,50 €

Nos Digestifs

Poire William	9,50 €
Cognac	9,50 €
Armagnac	9,50 €
Get 27	7,50 €
Fraise des Bois	7,50 €

Sirops

Menthe - Fraise	2,50 €
Pêche - Grenadine	2,50 €
Orgeat - Pamplemousse	2,50 €
Citron Zeste	2,50 €

Nos Jus de Fruits 25 cl

Orange - Ananas - Abricot	4,50 €
Orangina - Ice Tea	4,50 €
Coca 33 cl	4,50 €

Nos Bières

Heineken 33 cl	4,50 €
----------------	--------

Nos Boissons Chaudes

Café	2,00 €
Grand Café	3,50 €
Thé ou Infusion	3,50 €

Auberge de la Ferme du Brusquand



Par delà, l'herbe verte d'un joli pré de Marquay,
Les oies et les canards racontent une charade :

Mon premier est jaune comme les jonquilles, les oisons et la lumière,

Mon second est bleu comme les myosotis, les mésanges et le ciel,

Mon troisième étincellera vos iris, réveillera vos papilles gustatives et réjouira vos estomacs,

Mon quatrième est chaleureux, plein de vie, de rires, de partage...

*Mon tout, toujours soucieux de vous satisfaire, est un lieu nouveau
situé au cœur de la ferme du Brusquand.*

