



NOS ENTRÉES & SALADES



PETITE/GRANDE

- La charcuterie de «chez Gouet» 10€/17€
(Gros grillon, rillettes, jambon de pays, beurre et cornichon)
- Tartare de truite saumonée 9€
(échalotes, ciboulette)
- Salade de chèvre chaud 9€/15€
(Salade, lardons, croûtons, toasts de chèvre au thym, chapelure, huile d'olive)
- Assiette de foie gras maison 18€
(Toasts, confit d'oignons maison)
- Assiette de saumon fumé 10€/17€
- Salade Parmesane 10€/17€
(Salade, jambon de pays, tomates confites, mozza, pesto, parmesan)
- Salade Océane 11€/18€
(toasts grillés, saumon fumé, rillettes de saumon, chantilly citron, tomates confites)
- Salade Périgourdine 12€/19€
(Salade, gésiers, lardons, échalotes, vinaigre de xérès, magret fumé, foie gras maison)



LA CRIÉE

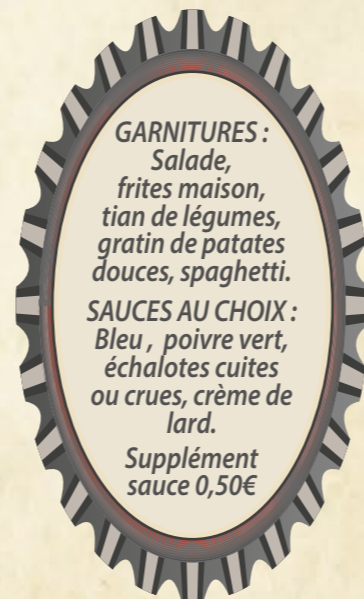
- Filet de bar rôti aux épices 19€
(sauce bois boudran)
- Tartare de truite saumonée 17€
(échalotes, ciboulette)
- L'Assiette « Atlantique » 23€
(saumon fumé, tartare de truite, chèvre, fromage blanc)



NOS DESSERTS MAISON

- Fromage blanc - coulis au choix 5€
- Nos fromages affinés de chez « Jacques » 7€
- Salade de fruits frais 7€
- Riz au lait 7€
- Crème brûlée à la pistache 7€
- Coulant au chocolat, crème à la menthe ... 7€
- Tiramisu Original 7€
- Café ou thé gourmand 7€
(selon l'envie du chef)
- Cognac gourmand 15€
Café+ en 2 cl (fin bois, bon bois, petite champagne, borderies)
- Et pourquoi pas un digestif gourmand 13€
Café+ en 2 cl (3 digestifs)

Demandez nos coupes glacées



GARNITURES:
Salade,
frites maison,
tian de légumes,
gratin de patates
douces, spaghetti.

SAUCES AU CHOIX:
Bleu, poivre vert,
échalotes cuites
ou crues, crème de
lard.

Supplément
sauce 0,50€

MENU À 20€

Au choix
Entrée*/plat
ou
Plat/dessert

Salade de chèvre chaud
ou Salade parmesane

Araignée de cochon
ou Tartare de boeuf
ou tartare de truite

Fromage blanc (coulis au choix)
ou Salade de fruits

* petite entrée uniquement



MENU À 26€

Assiette de saumon fumé
ou
Assiette de charcuterie

Araignée de cochon
ou
filet de bar

Coulant Chocolat
ou
Riz au lait

MENU À 9€ Drôle et Drôlesse

(12 ans maxi)

Boisson : Sirop à l'eau

Le chef leur prépare tous
nos plats à la carte
en portions adaptées
Pour les inconditionnels du steak
ou jambon blanc,
nous avons "ça" aussi !
Servi avec frites maison, ou légumes

Dessert :
2 boules de glace



MENU du DONJON 30€

Composez vous-même
votre menu

Entrée *
Plat**
Dessert***

au choix à la carte

* petite entrée uniquement

** hors assiette Atlantique et Donjon et Côte de bœuf

*** hors desserts alcoolisés



CHEZ LE BOUCHER



- Entrecôte (race à viande) env. 300g 24€
- Bavette d'Aloyau, Angus d'Écosse env. 250g 18€
- Araignée de cochon à la crème de veau 15€
- Le burger du Donjon 18€
(Steak haché 180 grs, pain au bacon, crème de lard, tome de Savoie, bacon, oignons)
- Tartare de bœuf et ses condiments 17€
(Oignon, câpres, cornichons, persil)
- L'Assiette du Donjon 23€
(rillettes, bavette, araignée de cochon, camembert, riz au lait)
- Côte de bœuf 55€/Kg
(Race à viande)

Toutes nos viandes sont servies
avec des frites maison