

CUISINE GOURMANDE
SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE



7
RUE TOURNY
SARLAT

Le Petit Bistrot

L'ARDOISE DE L'INSTANT

Entrées

Les escargots au beurre d'ail les 6 / les 12	9€ / 17€
Tataki de thon & son guacamole épicé	17€
Oeuf parfait crémeux de foie gras	16,50€
Salade périgourdine pâté de campagne au foie gras entier du Périgord	15,50€
Foie gras entier maison purée de pomme & noisettes	18,50€
Oeufs mimosa à la truffe  pousses d'épinards	13€
Burrata crémeuse à la truffe	21,50€

Plats

Parmentier de canard revisité patate douce	16,50€
Risotto de coquillettes à la truffe* jambon blanc truffé	17,50€
Pennes aux cèpes	16,50€
Saint-Jacques snakées mousseline de patate douce, caviar d'aubergine & chips de légumes	19€
Filet de boeuf rossini purée à la truffe	27€
Filet de truite "Arc-en-ciel" duo de riz & courgette jaune	17,50€
Confit de canard IGP doré au four, sauce miel épices	16,50€
Le magret de canard IGP - mousseline de céleri / miel & fruits rouges / pommes sarladaises	
Le demi magret	19,50€
Le magret entier	26,50€

*Déclinaison possible en plat végétarien 

Desserts

Assiette de fromages "retour du marché"	9€
Muffin à la noix du Périgord crème anglaise	8€
Crème brûlée	9€
Tiramisu à la truffe	10€
<i>Supplément menu : 2€</i>	
Soupe de fraise & menthe	7€
Café ou thé gourmand	10,50€
<i>Supplément menu : 4€</i>	

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE BŒUF LOCAL
TOUTES NOS PREPARATIONS SONT FAITES **MAISON** / Produits frais et locaux 

Le Petit Bistrot

MENU TRUFFE | 39€

Burrata crémeuse à la truffe

.....

Filet de boeuf rossini
purée à la truffe

.....

Tiramisu à la truffe



Le Petit Bistrot

MENU GOURMAND | 32€

Foie gras entier maison, purée de pomme noisettes

ou

Oeuf parfait, crémeux de foie gras 

ou

6 escargots au beurre d'ail

ou

Tataki de thon & son guacamole épicé

.....

Pennes aux cèpes

ou

Risotto de coquillettes à la truffe, jambon blanc truffé

ou

Saint - Jacques snackées, mousseline de patate douce
caviar d'aubergine & chips de légumes

ou

Magret de canard, mousseline de céleri / miel & fruits rouges

.....

Fromages du "moment"

ou

Dessert au choix à la carte



FORMULE P'TIT BISTROT | 23€90

Entrée - Plat - Dessert

Paté de campagne au foie gras entier du Périgord

ou

Oeuf mimosa à la truffe 

ou

Salade périgourdine

.....

Parmentier revisité, patate douce

ou

Filet de truite "arc en ciel", duo de riz & courgette jaune

ou

Confit de canard doré au four, sauce miel épices

.....

Rocamadour AOC

ou

Muffin à la noix du Périgord & crème anglaise



Le Petit Bistrot

LA GRANDE ASSIETTE TERROIR | 26€

Foie gras entier maison

Confit de canard | pomme de terre "sarladaises"

Mesclun | Rocamadour AOC



Le Petit Bistrot

MENU **mini "chef"** | 12€50

jusqu'à 11 ans

Sirop à l'eau

.....

Penne - jambon blanc

.....

Fromage blanc "fermier"



Le Petit Bistrot

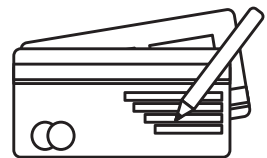
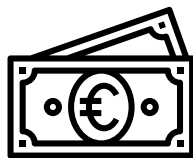
GRANDE SALLE À L'ÉTAGE

SALLE CLIMATISÉE

ACCUEIL DE GROUPES



Nous acceptons comme moyens de paiements:



Ici, nous avons choisi de privilégier les
producteurs français mais surtout
LOCAUX pour vous proposer des produits
encore plus qualitatifs.



UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION