

Bistro Coligny

LES ENTRÉES

Salade de chèvre chaud 12

Salade de mesclun avec jambon de pays, chèvre chaud sur pain grillé et des noix

Gravelax de saumon 12,90

Belle tranche de saumon gravelax fait maison, Salade de fenouil, crème de raifort

Œuf & crème de champignons 10,90

Œuf basse température, tartare de champignons, crème de champignons

Asperges blanches 16

Asperges blanches rôties, oeuf mimosa

FINGER FOOD

Fish and "Chips" 19

Poisson frais, cabillaud ou lieu noir, panure frites, sauce tartare

Burger Boeuf 18

Boeuf, tomate, cheddar, confit d'oignon frites et salade verte

Burger Poulet croustillant 18

Escalope de poulet crouillante, tomate, cheddar, confit d'oignon frites et salade verte

LES PLATS

Cuisse de canard confite 19

Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes Pomme de terre grenailles

Pâtes aux truffes & parmesan 19

Tagliatelles fraîches, crème aux truffes blanches et parmesan affiné

Côte de veau & pommes grenaille 24.9

Côte de veau rosée, pommes grenaille et jus corsé à la moutarde

Curry végétarien au lait de coco 18

Légumes de saison mijotés, lait de coco et épices douces avec du riz thai

LES DESSERTS

Crème brûlée du Coligny 7

Fondant au chocolat fait maison bien sûr ! 9

Panna cotta Vanilla Fruity 6

Crumbles aux pommes d'ici 7

Assiette de fromages 7

Glaces et sorbet

1 boule / 2 boules / 3 boules

3.00 5.50 7.50

vanille, fraise, chocolat, menthe chocolat, yaourt, noix de coco, rhum raisin, mangue, pistache

RESTAURANT

COLIGNY, BRANTÔME EN PÉRIGORD

Tous nos plats sont faits maison - Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Prix en Euros TTC

Carte des boissons

APÉRITIFS

Kir au vin blanc (10cl)	5,00
Martini blanc ou rouge (6cl)	5,00
Pineau blanc ou rouge	4,50
Ricard, Pastis 51 ou Suze	4,00
Vin de noix, ratafia ou pêche	4,50

Coupe de prosecco	6,00
Coupe de mousseux "Blanc de blanc"	6,00

BIÈRES

Leffe bouteille 33cl	4,50
Loburg pression 25cl - 50cl	3,50 - 6,50
IPA Goose Island pression 25cl	4,00
IPA Goose Island pression 50 cl	7,50
Hoegaarden blanche 25cl - 50cl	4,00 - 7,50
Monaco 25cl - 50 cl	3,50 - 6,50

SOFT

Coca cola / Coca zéro	3,50
Orangina	3,50
Ice Tea	3,50
Schwepps Tonic ou Agrume	3,50
Perrier	3,50
Limonade	3,50
Ginger beer	4,00
Jus de fruit Granini	4,00
Orange - Pomme - Ananas - Fraise	3,50
Abricot - ACE - tomate	

SPRITZ COCKTAILS

Spritz Apérol	8,00
Spritz Limoncello	8,00
Spritz Sarti Rosa (pamplemousse)	8,00
Hugo Spritz	10,00

COCKTAILS

Gin Tonic	9,00
Expresso Martini	10,00

DIGESTIF

Cognac Camus VSOP	8,00
Vieille Prune du Périgord	8,00

RHUM

Havana Club Blanc	5,00
Flor de Cana - Hors d'âge 12 ans	6,50

WHISKY

Glen Garioch Single Malt	8,00
Highland	
Moon Harbour Single Malt	8,00
Bordeaux	

EAUX MINÉRALE

Abatille Plate ou Gazeuse L	6,00
Abatille Plate ou Gazeuse 50cl	4,00

BLANCS

Bergerac - Julien de Savignac	4,50	25,00	--
Bourgogne - La chablisienne	6,00	39,00	--
Cheverny - Domaine Sauger 2023	--	28,00	--
Rosette - By Julien de Savignac	4,00	28,00	--

	1/4L	1/2L	L
Carafe de bergerac blanc	8,00	12,00	15,00

ROUGE

Bergerac - Julien de Savignac	5,00	25,00	
Pécharmant - Clos montalbanie	6,00	35,00	
Bourgueil - Dom. Chesnaies 2024	--	26,00	
Pic St Loup- Ch. de Lancyre 2023	--	35,00	

	1/4L	1/2L	L
Carafe de bergerac rouge	8,00	12,00	15,00

ROSÉ

Bergerac - Julien de Savignac	4,50	25,00	
-------------------------------	------	-------	--

	1/4L	1/2L	L
Carafe de bergerac rosé	8,00	12,00	15,00

MOUSSEUX

Saint Charles du Roy "Blanc de Blanc" brut	BOUTEILLE	35,00
--	-----------	-------