

Bistro Coligny

LES ENTRÉES

Gravlax de saumon	13
Belles tranches de saumon gravlax fait maison, Salade de fenouil, crème au raifort	
Œuf & crème de champignons	10,90
Œuf basse température, tartare de champignons, crème de champignons	
Foie gras de canard mi-cuit	20
Servi avec gelée de rhubarbe et fraises	

LES SALADES

	Petite ou Grande	
Salade de chèvre chaud	12	18
chèvre chaud sur pain grillé et des noix, Salade de mesclun avec jambon de pays.		
Salade César	14	21
Poulet croustillant, parmesan, sauce césar faite maison		

Envie d'accompagner votre salade ?

Frites faites maison	6
----------------------	---

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

LES PLATS

Cuisse de canard confite	19
Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes Pommes 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 de terre grenaille et jus corsé à la moutarde	
Poke Bowl	21
Saumon	
Gravlax de saumon	24
Servi avec frites et salade verte	

LES DESSERTS

Crème brûlée du Coligny parfumée à la noix	7
Fondant au chocolat fait maison bien sûr !	9.50
Fraises fraîches au poivre de Timut, crème chocolat blanc et crumble	8.50
Crumble aux pommes d'ici et glace vanille	8
Assiette de fromages	9.50
<u>Glaces et sorbet</u>	
1 boule / 2 boules / 3 boules	
3.50 5.50 7.50	
vanille, chocolat, café, pistache, caramel, menthe chocolat, noix de coco, smarties, rhum raisin, mangue citron yuzu, cassis, fraise, pêche	

RESTAURANT

COLIGNY, BRANTÔME EN PÉRIGORD

Tous nos plats y compris les desserts sont faits maison - Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. ou UE. 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	3,50
Orange - Pomme - Ananas - Fraise	
Abricot - ACE - Tomato	

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	9,00
Vieille Prune du Périgord	8,00
Menthe Pastille / Get 27 / Limoncello	7,00
Irish Coffee	10,00

RHUM

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

WHISKY

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

EAUX MINÉRALE

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

BLANCS

AOP Bergerac - Ch.Ladesvignes	4,50	25,00	--
AOP Bourgogne - La chablisienne	6,00	39,00	--
AOP Cheverny - Domaine Sauger 2023	--	28,00	--
Rosette (vin doux) - By Julien de Savignac	4,50	28,00	--

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

ROUGE

AOP Bergerac - Julien de Savignac	5,00	25,00	
AOP Pécharmant - Clos montalbanie	6,00	35,00	
AOP Bourgueil - Dom. Chesnaies 2024	--	26,00	
AOP 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

AOP Bergerac - Julien de Savignac	4,50	25,00	
AOP Côtes de Provence - La vie en Rose		30,00	
Ch. Roubine			

	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
