

Carte des Boissons / Drinks menu

Bières locales (Local Beers) : Brasserie du Chanoine d'Hautefort :



- La Summer is coming **bio** 33cl 5% d'alcool 5 €
FR : Bière blonde au thym citron et houblon citronné.
EN : Blonde beer with lemon thyme and lemon hops.
- La Dame blanche **bio** 33cl 5% d'alcool 5 €
FR : Type witbier. Bière blanche 50% malt d'orge 50% malt de blé, coriandre et d'écorce d'orange amère. Cette bière est houblonnée a cru ce qui lui donne un arôme fruité agréable et rafraichissant.
EN : Witbier type. A wheat beer made from 50% barley malt and 50% wheat malt. Coriander and bitter orange peel are present. This beer is dry-hopped, giving it a pleasant, refreshing, fruity aroma.
- L'Ephemère **bio** 33cl 6% d'alcool 5 €
FR : Type American pale ale single hop. Bière blonde, amertume moyenne. Le houblon lui donne un arôme fruité.
EN : American pale ale single hop. This pale ale has a medium bitterness who give it a fruity aroma.

Autres Bières (Others beers) :

- Leffe blonde **0,0% sans alcool** 33cl 5 €
- Jupiler 5.2% PRESSION → 25cl 4 € → 50cl 7 €
- Monaco (bière, grenadine, limonade) → 25cl 4.5 € → 50cl 8 €
- Panaché 25cl (bière & limonade) → 25cl 4.5 € → 50cl 8 €
- Triple Karmeliet 33cl 8.4% 6 €

Jus de fruits (Juice) :

- Jus Granini 25 cl : 3,0 €
 - Abricot (Apricot)
 - Ananas (Pinapple)
- Jus local Famille Teulet **bio** 25cl 4,0 €
 - Pomme (Apple)
 - Pomme/framboise (Apple/raspberry)

Sodas (Soft drinks) :

- Limonade **bio** 33cl 4,0 €
- Fuze tea pêche 25cl 2,7 €
- Pastillade Vichy 27.5cl 2.3 €
- Orangina 25cl 2,5 €
- Coca-cola 33cl 2,5 €
- Coca-cola Zéro 33cl 2,5 €
- Tonic Thomas Henry 20cl 3,5 €
- Schweppes agrumes 25cl 2,5 €

Sirop à l'eau & diabololo (Syrop with water & diabololo) :

- Sirop 1,0 €
- Diabololo 3,5 €

Parfums (Flavors) : Grenadine, Menthe, Rose, Pêche, Kiwi, Citron jaune, Framboise

Eaux (Water) :

- Perrier 33cl 2,9 €
- Eau plate Cristalline 50cl 1,5 €
- Eau plate Source des Abatilles 1L 3 €
- Eau pétillante Source des Abatilles 1L 3,2€

Cocktails avec alcool (Cocktail with alcohol) :

- Apérol Spritz (apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange) 8 €
- Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron) 8 €
- Saint-Germain Spritz (liqueur fleur de sureau, prosecco, eau pétillante, citron) ...10 €
- Cocktail du moment – Abricot, whisky, pulpeuse & hibiscus 9 €
- Mojito (citron vert, menthe, rhum blanc, sucre) 8 €
- Gin Tonic (tonic, tranche de citron, gin) 8 € • Suze Tonic (tonic, Suze, tranche de citron) 7 €
- Cuba libre (Coca-Cola, rhum ambré, citron vert, sucre) 8 €
- Americano (martini rouge, campari, eau pétillante, tranche d'orange) 7 €

Cocktails sans alcool (Cocktail without alcohol) :

- Virgin Mojito6.0 €
- Pom'framboise (jus de pomme, citron, framboise).....5.0 €

Apéritifs & digestifs (Aperitif & digestive drinks) :

- Degust'noix « Terre de Noyers » (boisson alcoolisée à base de noix) 6cl4,0 €
- Apéritif pêche de vigne de la « Distillerie du Périgord » 6cl4,0 €
- Pineau des Charentes blanc 17.5% 6cl4,0 €
- Vermouth de l'ort à Montignac (vin Rosette, framboise et armoise douce-amère) 6cl 5.0 €
- Martini blanc 6cl 4,0 € • Martini rouge 6cl4,0 €
- Pastis de l'ort (Montignac) 4cl 5,0 € • Suze 6cl 4,0 €
- Bel Arrangé Ananas 6cl (boisson spiritueuse à base de rhum & ananas Victoria).....5,0 €
- Coupe de champagne 12.5cl 11 €
- Vin blanc, crème de cassis, pêche ou framboise 12.5cl4.5 €
- Whisky Lascaw (Sarlat) : 12 ans d'âge, passage en fûts de chêne au parfum de truffe 4cl 7.5 €
- Cognac Godet : assemblage plusieurs crus, élevé en fûts de chêne, notes de poires et cuir 4cl ...7,0 €
- Whisky Johnny Walker red 6cl4.5 €
- Vieille prune de Souillac 4cl ... 6,5 € • Eau de vie Poire William 6cl4.5 €
- La Pulpeuse (crème de citron légère en alcool 15°, avec une pointe de yuzu) 6cl4,0 €
- La croqueuse (crème de pomme, légère en alcool 15°, note poivrée sur le final) 6cl4,0 €
- Limoncello 6cl 3.5 € • Get 27 6cl4.0 € • Bailey's 6cl 5.5 €

Boissons chaudes :

- Espresso **bio** ou Décaféiné 1,5 € • Café long **bio** ou Décaféiné long . 2,5 €
- Thé Damman OU Infusion de l'herboriste à Hautefort.....3,0 €
- Chocolat chaud.....2,0 €

Carte des vins

Laissez-vous tenter par une de nos bouteilles de vin. Et si vous ne la terminez pas, nous vous offrons la possibilité de l'emporter pour la déguster à votre rythme.

Vin blanc :

- **Famille Deffarge « Les frangins », IGP Périgord, sec Bio 75cl 16 €**
→ Cépages : Ugni blanc, sémillon, sauvignon blanc ; 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh (12%) Vignoble mené en lutte raisonnée « Terra Vitis » et reconnu Haute Valeur Environnementale III.
FR : Vin plaisir fruité et léger à partager. Arômes de fruits blancs (pêche, abricot). Jolie fraîcheur équilibrée par une belle rondeur gourmande.
EN : A light, fruity wine to share. Aromas of white fruits (peach, apricot). Lovely freshness.
- **Famille Deffarge « La frangine Tendre », IGP Périgord 75cl 16 €**
→ Cépages : Ugni blanc, muscadelle, sauvignon gris. 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh (12%) Vignoble mené en lutte raisonnée « Terra Vitis » et reconnu Haute Valeur Environnementale III.
FR : Couleur dorée. Nez fruité et charmeur. Vin sur la douceur et bien acidulé pour un équilibre léger et digeste.
EN : Golden color. Fruity and charming nose. Wine with a sweet and tangy flavor for a light and digestible balance.
- **L'ancienne cure, Ça Sulfit !, Bergerac sans sulfites ajoutés, 2023, Bio 75cl 25 €**
→ Cépages : 80% Sauvignon Blanc, 20% Chenin. 24560 Colombier (14%)
FR : Teinte or pâle. Nez frais, note briochée, d'épice comme la muscade, léger agrume. A l'aération perception de pomme fraîche. L'attaque est ronde, avec de la sucrosité, belle fraîcheur, on retrouve en plus un léger pralin/noisette.
EN : Open, fresh nose, brioche notes, spices like nutmeg, and light citrus. Upon aeration, a perception of fresh apple. The attack is round, with sweetness, beautiful freshness, we find the aromas of a light praline/hazelnut.
- **L'ancienne cure, Bergerac « L'abbaye », 2020, Bio 75cl 32 €**
→ Cépages : 70% Sémillon, 30% Chenin. 24560 Colombier (14.5%)
FR : Nez de fruits exotiques et des arômes floraux. La bouche a de la rondeur, avec un fruit blanc bien mature, accompagné par une touche de minéralité. Un final expressif et équilibré sur un bouquet de fleurs blanches.
EN : Nose of exotic fruits and floral aromas. The palate is rounded, with ripe white fruit, accompanied by a touch of minerality. An expressive and balanced finish with a bouquet of white flowers.
- **Château de Géraud, AOC Monbazillac 75cl 27 €**
→ Cépages : 98% Sémillon, 2% Muscadelle (12.5%)
FR : Nez fruits jaunes et épices. Attaque vive, notes de fruits frais et de fruits exotiques. Final au goût de pêche et d'abricot, rehaussé par le gras du botrytis qui lui confère une longueur exceptionnelle.
EN : Nose: yellow fruits and spices. On the palate, a lively attack, with notes of fresh and exotic fruits. A finish with a taste of peach and apricot, enhanced by the richness of the botrytis, which gives it exceptional length while.
- **Maison Alexandre, Bourgogne Appellation Petit Chablis Contrôlée, 2022, 75cl 40 €**
→ Cépage : 100% Chardonnay. 89800 La Chapelle-Vaupelteigne (12.5%) Vignoble reconnu Haute Valeur Environnementale III
FR : Nez jeune et fruité comme les fruits à chair blanche & les agrumes. Bouche légère et parfumée, qui surprend par sa fraîcheur, légère vivacité qui prolonge les arômes.
EN : Young and fruity nose like white-fleshed fruits and citrus fruits. Light and fragrant palate, which surprises with its freshness, slight liveliness which prolongs the aromas.

Vin rouge :

- **Vignobles Gerardin « Le Kchai, secret du périgord », IGP Périgord 2024, 75cl..... 16 €**
→ Cépages : 100% Merlot ; 24240 Pomport (13%) Issu d'une exploitation reconnu Haute Valeur Environnementale
FR : Cuvée gouleyante aux arômes de petits fruits rouges, confiture de grand-mère, légère et gourmande à la robe rubis.
EN : A smooth, easy-drinking vintage with aromas of red berries, like grandmother's jam, a light and delicious wine with a ruby color.
- **Château Neyrac, AOC Pécharmant, 2021, Bio 75cl..... 23 €**
→ Cépages : Merlot, cabernet sauvignon & franc ; 24100 Bergerac (13.5%)
FR : vin grenat au nez de petits fruits rouges confits soulignés d'une plaisante touche vanillée, due à un élevage sous-bois de douze mois.
EN : garnet wine with a nose of candied red berries underlined by a pleasant hint of vanilla, due to twelve months of aging in wood.
- **L'ancienne cure, Ça Sulfit !, Bergerac sans sulfites ajoutés, 2022, Bio 75cl 25 €**
→ Cépage : 100% Merlot. 24560 Colombier (13.5%)
FR : Couleur intense, le nez est mature aux notes de cerise griotte & mûre. La bouche est suave, arômes de fruits noirs et de saveurs épicées (cannelle, pain d'épice). La finale offre une belle longueur à la fois expressive et salivante.
EN : Intense in color, the nose is mature with notes of morello cherry and blackberry. The palate is smooth, aromas of black fruits and spicy flavors (cinnamon, gingerbread). The finish offers a beautiful length that is expressive.
- **L'ancienne cure, AOC Pécharmant Ça Sulfit ! sans sulfites ajoutés, 2022, Bio 75cl 31 €**
→ Cépages : 40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot ; 24560 Colombier (13%)
FR : Le nez est frais, épicé (coriandre, cumin), léger fruit frais comme le cassis et, à l'aération, des notes de chocolat mentholé. On retrouve en bouche les mêmes arômes, l'attaque est franche, légère sucrété.
EN : The nose is fresh, spicy (coriander, cumin), light fresh fruit like blackcurrant and, upon aeration, notes of minty chocolate. We find the same aromas on the palate, the attack is frank, slightly sweet.
- **Vignobles Turtaut, Appellation Bordeaux Protégée, « Vieux Château renaissance » Bourdet, 2022, Bio 75cl 35 €**
→ Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon ; 33540 Saint-Sulpice de Pommiers (14%)
FR : Robe couleur rubis. Nez fin avec des arômes de fougères, de pivoine et de sous-bois offrent une bouche à l'attaque souple révélant des saveurs de cerises, de cassis et de mûres. Les tanins sont ronds et souples livrant une pointe de muscade et de fruits cuits.
EN : Ruby-colored. A delicate nose with aromas of fern, peony, and undergrowth offers a supple attack on the palate, revealing flavors of cherries, blackcurrant, and blackberries. The tannins are rounded and supple, delivering a hint of nutmeg and cooked fruit.
- **Domaine Pansiot, AOC Bourgogne Hautes côtes de nuits, 2022, Bio 75cl 42 €**
→ Cépages : 100% Pinot noir 21700 Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or) (13 %) Vignoble reconnu Haute Valeur Environnementale III
FR : nez flatteur de fruits rouges mûrs (framboises & cerises). En bouche l'attaque est fraîche, les tannins fondus et la finale harmonieuse.
EN : Flattering nose of ripe red fruits (raspberries and cherries). On the palate, the attack is fresh, the tannins melted.

TOURNER LA PAGE POUR VOIR LA SUITE →

TURN THE PAGE →

Vin rosé :

- **Famille Deffarge « La frangine », IGP Périgord 75cl 16 €**
→ Cépages : Merlot et Cabernet franc, 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh (12.5%) Vignoble mené en lutte raisonnée « Terra Vitis » et reconnu Haute Valeur Environnementale III.
FR : Jolie Couleur pâle et délicate. Nez fruité. Douceur et belle rondeur pour un rosé floral et aromatique.
EN : Beautiful pale and delicate color. Fruity nose. Sweetness and beautiful roundness for a floral and aromatic wine.

Vin au verre :

- Rouge Bergerac ça Sulfit 12cl 6.0 € • AOC Monbazillac 12cl 5.5 €
- Blanc sec Bergerac ça Sulfit 12cl 6.0 € • Blanc Frangine Tendre 12cl 4.5 €
- Rosé IGP Périgord 12cl 4,5 €

Champagne :

- **Champagne Louis Tolleter brut 1^{er} cru 75cl (12%) Cépages : Pinot noir et Chardonnay 65 €**
FR : floral, notes de fruits rouges, pomme & abricot EN : floral, notes of red fruits, apple and apricot.

Prosecco :

- **Prosecco Riccadonna, cuvée signature extra dry 75cl (11%) Cépage italien Glera 30 €**
FR : Notes fraîches de pomme verte & poire, enrobées d'une pointe de miel d'acacia.
EN : Fresh notes of green apple and pear, coated with a hint of acacia honey.

Producteurs : Sur la carte du restaurant de cette saison, nous faisons appel à nos producteurs locaux, dont voici la liste :

- Ferme Lorient à Hautefort : fromage de chèvre
- Bergerie des granges à Grange d'Ans : fromage de brebis
- Terre de noyer à Nailhac : noix, huile de noix
- A la noix patiente à Grange d'Ans : huile de noix, gomasio
- Distillerie de l'ort à Montignac : gin, vermouth & pastis
- Maison Manouvrier à St Geniès : glaces & sorbets
- Famille Teulet à Excideuil : poire, miel
- Jardin enchanpté, Lola à Mayac : légumes
- Cécile & Christophe Deveaux, « Noix de Fougeyrollas » à Sainte Orse : gouda aux truffes
- Ferme du Bos, Eric Sourbé au Lardin : Foie gras et canard
- Herboriste d'Hautefort : verveine & autres infusions