

# Glacier Bar - Restauration

## Grandes Salades Fraîcheur

### Generous fresh salads

Gourmandise du Périgord (salade, tomate, noix, gésiers d'oie, magret fumé, foie gras au Cognac)	19,00 €
<b>Perigourdin decadence (lettuce, tomato, walnuts, goose gizzards, foie gras with armagnac, smoked duck breast)</b>	
Chèvre-feuille (végétarien) (salade, tomate, cabécou, betterave, courgette)	16,00 €
<b>Goat's leaf (lettuce, tomato, goat's cheese, beet, courgette)</b>	
Terre et mer (salade, tomate, haricots verts, saumon fumé, œuf)	18,00 €
<b>Land and sea (lettuce, tomato, green beans, smoked salmon, egg)</b>	

## Plats Gourmands Gourmet dishes

Proposition du Jour - Daily special	19,00 €
Confit de canard <b>Duck confit (meltingly tender duck - Perigourdin speciality)</b>	19,00 €
Magret de canard entier, sauce au miel <b>Duck breast in honey sauce</b>	20,50 €

## Menu Kids

(- 11 ans) - (under 11 years)	12,00 €
-------------------------------	---------

## Desserts et Pauses Gourmandes

### Desserts and gourmet treats

Assortiments de Fromages <b>Cheese Assortments</b>	11,00 €
Gratin de fraise au Monbazillac (servi frais) <b>Strawberry gratin (served fresh) with Monbazillac (dessert wine)</b>	9,00 €
Café ou thé gourmand <b>Gourmet coffee or tea (with a dessert medley)</b>	10,00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <b>Crème brûlée with vanilla from Madagascar</b>	8,00 €
Moelleux au chocolat (sans gluten) <b>Chocolate fondant (gluten free)</b>	8,00 €

## Menu du Bonheur

Choisissez librement selon vos envies	38,00 €
dans cette carte : une Entré, un Plat et un Dessert	
<b>À la carte menu - Combination of your choice (Appetiser, Main Course and Dessert)</b>	

### Entrées Appetisers

Foie Gras au Cognac - <b>Cognac Foie Gras</b>
Chèvre-feuille (végétarien) <b>Goat's cheese with crunchy vegetables (vegetarian)</b>
Assiette de saumon - <b>Salmon plate</b>

### Plats Gourmands Gourmet dishes

Confit de canard <b>Duck confit (meltingly tender duck - Perigourdin speciality)</b>
Proposition du jour - <b>Proposal of the day</b>
Sauté de veau au Monbazillac <b>Sauteed veal in Monbazillac (dessert wine) sauce</b>

**Dessert ou Fromage Dessert or Cheese** : à la carte.



## Apéritifs

Vin de noix	4,50 €
Vin de châtaigne	4,50 €
Vin de pêche	4,50 €
Vin de prune	4,50 €
Vin de fruits rouges	4,50 €
Vin de cerise	4,50 €
Porto	4,00 €
Martini	4,00 €
Pastis	4,00 €
Ricard	4,00 €
Kir vin blanc (cassis, mure, noix, violette)	4,00 €
Kir pétillant (cassis, mure, noix, violette)	5,00 €
Verre de blanc moelleux	5,00 €
Verre de Monbazillac	6,00 €
Whisky japonais Yamazakura, Nikka japon	12,00 €
Talisker	9,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Gin Tonic	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Whisky coca	8,00 €

## Boissons Chaudes

Espresso	1,80 €
Décaféine	1,90 €
Cappuccino	3,40 €
Café au lait	3,40 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat viennois	4,50 €
Thé	3,00 €
Infusion	3,00 €

## Bières

Stella blonde (pression 25cl)	3,50 €
Lefte blonde (pression 25cl)	4,00 €
Lefte ruby (pression 25cl)	4,50 €
Bière du Moment	4,90 €

## Boissons Fraîches

San Pellegrino (1l)	7,00 €
San Pellegrino (50cl)	5,00 €
Abatilles (1l)	6,00 €
Vittel (50cl)	4,00 €
Coca Cola	3,80 €
Schweppes	3,80 €
Perrier	3,80 €
Orangina	3,80 €
Limouzi Fresh Agrum	3,80 €
Limouzi Fresh Tea	3,80 €
Limouzi Limonade	3,80 €
Limouzi Cola Niet	3,80 €
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, violette, cassis)	2,80 €
Granini Tomate	3,50 €
Granini Multi-Vitamine	3,50 €
Granini Orange	3,50 €
Granini Pomme	3,50 €
Granini Ananas	3,50 €
Granini Abricot	3,50 €

## Digestifs

Cognac	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Eau de vie (poire, prune, mirabelle)	7,00 €



## Grand Cru Glacé

Glaces et Sorbets Artisanales du Périgord  
Artisanal Périgord Ice-creams and Sorbets (scoops)

Crèmes glacées : vanille de Madagascar, chocolat, caramel fleur de sel de Guérande, rhum raisin, nougat, banane, lait d'amande, tiramisu, violette, jasmin, coquelicot, pétale de rose, lavande, coco, menthe chocolat, barbe à papa, noisette.

Sorbets : fraise, framboise, cassis, citron, mangue, fruit de la passion.

1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,00 €
3 Boules	7,00 €
Suppl. chantilly	1,00 €
Suppl. chocolat chaud	1,50 €

## Les Vins Rouges

	Le verre	Le pichet 25cl	Le pichet 50cl
A.O.P. Bergerac Merillier bio	4,00 €	6,00 €	10,50 €
Pécharmant - Le verre			6,00 €
Saint Émilion - Le verre			7,00 €
A.O.P. Pécharmant Château Beauportail (50cl)			19,00 €
Robe profonde, presque noire, nez intense de fruits noirs et de griottes. Bouche puissante, grasse et volumineuse. Grâce à sa teneur ce Château Beauportail accompagne parfaitement vos viandes.			
A.O.C. Chinon Ampoule bio (75cl)			22,50 €
La robe brillante, couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez expressif de fruits rouges et noirs confits, agrémentés de réglisse, la bouche se développe avec harmonie entre les fruits noirs et les tanins parfaitement ronds résultant d'une matière issue d'une vendange parfaitement mure.			
AOP Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes (75cl)			38,80 €
robe rubis soutenu, nez élégant, fruité et frais. Bouche ample, grasse et élégante aux tanins enrobés. Accompagne parfaitement tous vos plats et salades Périgord.			
AOP Pécharmant La Cuisse de Pécharmille (75cl)			28,00 €
une robe rouge intense, le nez est fruité, une finale agréable en bouche se déguste parfaitement tous vos plats et fromage			

## Champagnes

### Notre sélection

La coupe	12,00 €
Moët & Chandon - Bouteille 75cl	95,00 €
Ruinart - Bouteille 75cl	110,00 €

## Les Vins Blancs

	Le verre	Le pichet 25cl	Le pichet 50cl
A.O.P. Bergerac Merillier bio	4,00 €	6,00 €	10,50 €
I.G.P. Chardonnay Grézan (75cl)			22,00 €
le verre			6,00 €
Vif et frais, révèle des arômes de fruits à chair jaune, ananas frais, fruits secs, épices et cannelle. Un Chardonnay gourmand avec une belle richesse aromatique, ample et surprenant, accompagne parfaitement tous vos plats.			

## Les Vins Rosés

	Le verre	Le pichet 25cl	Le pichet 50cl
A.O.P. Bergerac Merillier bio	4,00 €	6,00 €	10,50 €
A.O.P. Côtes de Provence Sacrifice (75cl)			19,00 €
Rosé moderne, aux notes d'agrumes, à la bouche minérale, accompagne parfaitement tous les plats.			

**Veillez nous informer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires.**

Origine des viandes : France et UE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.