

*Menu à 28€ fait maison*

Foie gras mariné, pain d'épices et compotée du moment

*ou*

Cannelloni de crème d'asperges

*ou*

Tatin de tomates et crème de basilic

-----

Pièce de bœuf limousine au beurre de piment d'Espelette

*ou*

Magret de canard en croûte d'herbes

*ou*

Filet de dorade et sa sauce vierge

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saison  
(en fonction du marché)*

-----

Dessert au choix

*(ou Assiette de fromage)*

*Dessert + Fromage: + 6€*

**AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant**

TELEPHONE 05.55.58.80.08

Service du midi: 12h/13h30 - Soir: 19h/20h30

Ouvert 7/7 - CB à partir de 12€

## A la carte (fait maison)

### Nos Salades

Assiette de salade verte.....	3,50€
*Salade du Périgord (salade, tomate, noix, croûtons, jambon de pays, magret de canard).....	18€
*Salade parisienne (tomates, maïs, salade verte, jambon, emmental, oeuf dur).....	15€

### Nos Plats

Foie gras mariné, pain d'épices et compotée du moment.....	18€
Pièce de bœuf limousine et beurre au piment d'Espelette .....	22€
Filet de dorade et sa sauce vierge.....	20€
Magret de canard en croûte d'herbes.....	20€
*Burger Limousin (steak haché limousin, tomme limousine et sauce béarnaise).....	16€
Omelette nature et sa garniture.....	11€
Omelette fromage ou jambon et sa garniture.....	13€
Assiette de 3 fromages.....	6€
Assiette de frites.....	3,5€

### Pizza

*Pizza norvégienne (crème, saumon, pommes de terre, olives, mozzarella).....	11,50€
*Pizza 4 fromages (crème, tomme limousine, chèvre, bleu, mozzarella).....	10,50€
*Pizza reine (tomates, champignons, jambon blanc, mozzarella).....	9,50€
*Pizza limousine (tomates, champignons, viande hachée limousine, tomme du limousin, oignons, mozzarella).....	12€

### Nos Desserts

Tiramisu aux fruits.....	6€
Crème brûlée.....	6€
Fondant au chocolat (à commander en début de repas : 15 min de cuisson).....	6€
Café/Thé gourmand (assortiment de 3 mini desserts et un café).....	6€
Glaces (3 boules: vanille, fraise, pomme verte, pistache, caramel, café, cassis, rhum raisin, chocolat).....	6€

\*Ces plats se vendent également à emporter

AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant  
TELEPHONE 05.55.58.80.08  
Service du midi: 12h/13h30 - Soir: 19h/20h30  
Ouvert 7/7- CB à partir de 12€

LE PAIEMENT PAR CHEQUE N'EST PLUS ACCEPTE MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

## Menu du jour 14€ fait maison

(12€ si emporté)

(à midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée

Plat

Dessert

-----

Plat 10€

Plat+café 10€50

Plat+Dessert 12€

Plat+Dessert+Café 12,5€

Entrée+Plat+Dessert+Café 15€

## Menu du petit chef 10,00€

(- 12 ans)

Plat

Nuggets de poulet

ou

Steak haché

ou

Jambon

Dessert

2 boules de glace

ou

un mini dessert au choix

-----

un verre de jus d'orange ou d'ananas ou pomme ou limonade  
ou COCA

AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant  
Service du midi: 12h/13h30 - Soir: 19h/20h30  
Ouvert 7/7- CB à partir de 12€

LE PAIEMENT PAR CHEQUE N'EST PLUS ACCEPTÉ  
MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

# Les Rouges

## IGP Vin de Corrèze Mille et Une pierres fût

Cave de Brancelles  
Un vin régional équilibré, complexe et nu.  
Le bois fait ressortir l'agrumes sur des tanins soyeux en bouche.  
A well balanced wine with a complex nose and silky tannins in mouth.



75cl  
19,00€

## AOP Pècharmant Château Leymonie

Vignobles Fauconnier  
Attaque d'une présence immédiate, souple et facile. Finale ample et d'une rare appréciée.  
Wine with an immediate and soft attack. Nice finish.



75cl

37,5cl 14,00€  
75cl 22,00€

## AOP Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Château de Saligny  
Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et notes suaves.  
A very elegant red wine with red and black fruit notes and a full bodied mouth.



75cl

29,00€

## AOP Gigondas La Gille

Famille Perrin  
Une belle expression du grenache, de l'équilibre et une fraîche aromatique unique.  
Elegant, subtle and unique aromatic taste characterise this AOC wine.



75cl

34,00€

## AOP Bordeaux Château Charron rouge

Cave de Rauzan  
Vin élégant, léger et souple aux arômes de fruits rouges et légèrement épicé.  
Elegant, soft and round wine with hints of red berries and slight spices.



75cl  
19,00€

## AOP Haut-Médoc Château La Tonnelle

Domaines Fabre  
Vin équilibré, au style classique, associant fruits rouges, épices et tanins souples.  
Well balanced wine, classic Bordeaux style, nice blend of red berries, spices and soft tannins.



75cl

37,5cl 17,00€  
75cl 28,00€

## AOP Corbières Château Ollieux Romanis

Famille Borras  
Un vin frais, gourmand et bien équilibré.  
A fresh, gourmet and well balanced wine.



75cl

23,00€

## AOP graves domaine du salut domaine du salut

famille caumont



75cl  
25,00€

## AOP Lussac Saint-Emilion Château Cap de Merle

Vins Diez  
Un spécialiste de Saint-Emilion a découvert un très joli vin.  
A Saint-Emilion specialist to discover: a very pleasant wine.



75cl

37,5cl 19,00€  
75cl 29,00€

## AOP Montagne St Emilion Château Rocher Gardat

Vignobles Maza-Berthoin  
Un nez riche aux notes de fruits rouges. L'attaque est fraîche et l'aromatique très belle. Belle finale avec des tanins fondus.  
A rich nose in the notes (hints) of red berries. The attack is fresh and the fruity aromatics beautiful (find with melted tannins).



75cl  
24,00€

## AOP Saint-Emilion 1er Grand Cru Classe Château La Gaffelière

Maison Ricquotfort  
Un grand vin qui présente toute l'élégance et la finesse de Saint-Emilion.  
A very fine wine which presents the elegance and delicacy of Saint-Emilion.



75cl

89,00€

## AOP Saint-Julien Pavillon du Glana

Château du Glana  
Second vin du Château du Glana, un Saint-Julien classique et puissant.  
Second wine of Château du Glana, a classic and rich Saint-Julien.



75cl  
45,00€

## AOP Mergon La Croix Gaillard

Domaine Fardou & Fils  
Le charme d'un 1er Cru de Bordeaux avec une très belle structure.  
A truly and charming Bordeaux with a very elegant structure.



37,5cl

15,00€  
75cl 22,00€

## AOP Saumur-Champigny Les Longes

Château de Neuville  
Du fruit de la souplesse et de la maîtrise. Un bel équilibre gourmand.  
Fruit, softness and body. A nice easy balance.



37,5cl 13,00€  
75cl 22,00€

## AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabilleau

Château Laurent Mabilleau  
Un fruit aux tanins souples et à la finale très longue.  
Wine with fruit and soft tannins and a very long finish.



37,5cl

15,00€  
75cl 24,00€

# Les Rosés

	<p><b>AOP Côtes de Provence Les Hauts de Masterel</b> Château de l'Almériade Domaine Fabre Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais. A balanced and tasty rosé wine with very nice fresh-fruit aromas.</p>		<p><b>AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence Pigoudet Première rosé</b> Château Pigoudet Servé le frais, s'apprécie aussi bien seul en apéritif qu'en accompagnement de grillades. Served fresh, as well appreciated only or apart for accompaniment to grills.</p>
	<p>37,5cl 13,00€    75cl 18,50€</p>		<p>75cl 19,00€</p>

# Les Blancs

Blancs Secs		<p><b>VSIG Vin de France Le Mulet</b> Domaine Pascal Bellier Un vin sec dégageant des arômes puissants aux notes exotiques sur le bois, les agrumes et les fleurs blanches. A wine with powerful aromas with exotic notes on balsam, citrus fruits and white flowers.</p>		<p><b>AOC Bourgogne Aligoté La Chablisienne</b> La Chablisienne Un vin plein de fraîcheur, avec des arômes mordants et une jolie finale. A wine full of freshness, with a crisp aroma and a nice finish.</p>
		<p>75cl 20,00€</p>		<p>75cl 24,00€</p>
Blancs fruités		<p><b>AOP Petit Chablis Vibrant</b> La Chablisienne Un vin riche, frais et franc aux notes de fruits exotiques séduisantes. A lively, crisp and rich wine with seducing exotic fruit hints.</p>		<p><b>IGP Côtes de Gascogne Colombard - Sauvignon</b> Domaine Horgelut Le délicieux mariage du Colombard et du Sauvignon offre ici un vin plaisir. A delightful Colombard and Sauvignon blend which results in a very pleasant wine.</p>
		<p>37,5cl 19,00€    75cl 29,00€</p>		<p>75cl 18,00€</p>
Blanc moelleux		<p><b>IGP Côtes de Gascogne Le Bal des Papillons</b> Domaine Horgelut Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas sous séchage et Tapérotif au dessert (moelleux). Pleasant notes of yellow fruits, peach (juicy) and pineapple. To enjoy from aperitif to dessert. (sweet)</p>		
		<p>75cl 17,00€</p>		

## Pichets

### Rouges

AOP Haut Médoc

25 cl ..... 6.10

50 cl ..... 10.10

AOP Bergerac

25 cl ..... 3.70

50 cl ..... 6.20

### Rosés

AOP Bergerac

25 cl ..... 3.70

50 cl ..... 6.20

### Blancs

AOP Bergerac

25 cl ..... 3.70

50 cl ..... 6.20

## Les Champagnes

### AOP Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut

Champagne Charles Mignon  
Un joli Champagne sur le fruit et la  
fraîcheur.

*A fresh and fruity Champagne. Very nice.*



Champagne

75cl  
39,00€

### AOP Champagne Louis Tollef Brut 1er Cru

Champagne Charles Mignon  
Un Champagne frais et élégant sur des  
arômes légers et fruités.

*A fresh and elegant Champagne with  
light red fruit aromas.*



Champagne

37,5cl 75cl  
32,00€ 54,00€

### AOP Champagne Brut Ruinart

Champagne Ruinart  
Un vin riche, élégant et complexe,  
révélant l'exigence et le savoir-faire de  
la maison Ruinart.

*A rich, elegant and complex wine that  
reveals the know-how of Ruinart.*



Champagne

75cl  
69,00€

#### APERITIFS (Alcoholic drinks)

→ Anis (2 cl) .....	3.00
→ Bourbon (2 cl) .....	3.70
(4 cl) .....	6.20
→ Campari (4 cl) .....	3.50
→ Malibu (4 cl) .....	3.90
→ Gin (2 cl) .....	3.00
→ Kir (10 cl) .....	3.10
→ Kir pétillant (10 cl) .....	4.00
→ Kir royal (10 cl) .....	7.70
→ Martini blanc/rouge (4 cl) .....	3.20
→ Muscat (4 cl) .....	4.20
→ Pêcheur (4 cl) .....	3.20
→ Ratafia (4 cl) .....	3.20
→ Picon (3 cl) .....	3.50
→ Pineau des Charentes (4 cl) .....	3.20
→ Porto rouge (4 cl) .....	3.20
→ Rhum Montebello (4 cl) .....	4.20
→ Salers(4 cl) .....	3.00
→ Suze (4 cl) .....	3.00
→ Whisky W.Lawson (baby 2 cl) .....	3.50
(4 cl) .....	5.70
→ Whisky Chivas (baby 2 cl) .....	3.90
(4 cl) .....	6.70
→ Champagne Veuve Renard (coupe) .....	7.20
→ Petillant blanc de blanc Veuve Lalande (coupe) .....	3.60

#### PICHETS DE ROUGE /ROSE (Table red or rosé wines)

→ Vin de Bergerac AOC (rouge/rosé - 25cl) .....	3.50
(50 cl) .....	6.00
→ Haut Médoc Château Fonsèche (rouge - 25 cl) .....	5.90
(50 cl) .....	9.90

#### LES EAUX (Waters)

→ Evian (100cl) .....	4.00
→ Evian (50cl) .....	2.90

→ Vittel (25cl) .....	2.80
→ Badoit (100cl) .....	4.30
→ Badoit (50cl) .....	3.40
→ Perrier (33 cl) .....	3.00

#### LES BIERES (Beers)

→ Stella (pression ½ - 25 cl) .....	3.00
→ Stella (pression pinte - 50 cl) .....	5.20
→ Leffe (pression ½ - 25 cl) .....	3.20
→ Leffe (pression - 33 cl) .....	4.20
→ Leffe (pression pinte - 50 cl) .....	6.30
→ Pelforth brune (25 cl) .....	4.30
→ Hoegaarden (33 cl) .....	4.20
→ Panaché (25 cl) .....	2.90
→ Monaco (25 cl) .....	2.90

#### JUS DE FRUITS (Juices)

→ Joker (ananas ,orange ,ace ,tomate ,abricot, pomme - 25 cl) ..	3.00
--	------

#### BOISSONS GAZEUSES et AROMATISEES (Soft drinks)

→ Coca cola (normal, light - 33 cl) .....	3.00
→ Orangina (25 cl) .....	3.00
→ Schweppes agrumes , lemon ,tonic (25 cl) .....	3.00
→ Ice tea (25 cl) .....	3.00
→ Limonade (20cl) .....	2.50
→ Diabolo (20 cl) .....	2.00

#### DIGESTIFS

→ Armagnac (2 cl) .....	4.30
→ Calvados (2 cl) .....	4.30
→ Get 27 (4 cl) .....	4.30
→ Grand Marnier (2 cl) .....	4.30
→ Mirabelle (2 cl) .....	4.30
→ Poire Williams (2 cl) .....	4.30
→ Vodka (2 cl) .....	4.30
→ Cointreau (2 cl) .....	4.30
→ Cognac (2 cl) .....	4.30



Envie d'un café ?

#### Café Dégustation

Vanille bélangère - arôme à  
recommander  
Apprentissage à la tasse : ce  
mélange se caractérise par son goût  
corsé, signe des grands experts.

1.60 €

...d'un thé ?

2.40 €

- **Ceylan OP** : pour un petit déjeuner léger, mais également à tout moment de la journée
- **Daïjing** : Ce thé léger et aromatique est l'un des plus réputés dans le monde. Idéal l'après-midi.
- **Earl Gray** : Thé de Chine non fumé, aromatisés à la bergamote de Calabre. Parfait l'après-midi.
- **Caramel** : Thé noir de Chine non fumé, arôme caramel.
- **Vanille** : Thé de Chine non fumé, arôme vanille.
- **Citron** : Thé de Chine non fumé, huiles essentielles de citron doux et citron vert.
- **Vert Menthe** : Gunpowder de Chine et menthe Nanah savamment mélangés.
- **Jasmin** : Thé vert de Chine et fleurs de jasmin.
- **Centre Fruits Rouges** : Accord fruité et acidulé pour ce mélange arômes cerise, fraise, framboise et groseille.
- **L'Oriental** : Gunpowder de Chine et arômes de fruits de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.
- **Vert Gunpowder** : Thé de Chine dont les feuilles cueillies jeunes sont soigneusement roulées en boules de mm de diamètre.
- **Pomme d'Amour** : Pour ce thé de Chine, une note sucrée et gourmande de pomme cuite ou fournie rehausse d'une touche de marasquin. Ambiance fête féminine d'antan.

...ou d'une infusion ?

2.40 €

- Verveine
- Verveine Menthe
- Tilleul
- Tilleul Menthe