

## 28€ homemade Menu

Foie gras, gingerbread and compote

or

Cannelloni with an asparagus cream

or

Tomatoes Tatin with a basil cream

---

Limousin piece of beef with a piment d'Espelette butter

or

Duck breast in herbs crust

or

Filet of sea bream with an olive oil sauce

All main courses served with seasonal vegetables

---

### Dessert

(or a plate of cheese served with a green salad)

Dessert + Cheese : + 6€

## AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant

Lunch time : 12/1.30 pm - Diner time : 7 pm/8.30 pm

Open 7 days a week

Credit cards > 12€ - No cheques

Thank you for your understanding

## A la carte homemade

### Mixed salads

Plate of salad.....	3,5€
* <b>Parisian salad</b> (salad, tomatoes, ham, emmenthal, boiled eggs).....	15€
* <b>Périgord salad</b> (salad, tomatoes, nuts, croutons, country ham, duck breast).....	18€
Foie gras, gingerbread and compote.....	18€

### Main courses

Foie gras with gingerbread and compote.....	18€
Filet of sea bream with an olive oil sauce.....	20€
Limousine piece of beef with piment d'Espelette butter.....	22€
Duck breast in herbs crust.....	20€
* <b>Limousine burger</b> .....	15€
Omelet (nature served with salad).....	11€
Omelet (with ham or cheese, served with salad).....	13€
Plate of cheese.....	6€
Plate of chips.....	4,5€

### Pizzae

* <b>Norwegian pizza</b> (cream, salmon, potatoes, olives, mozzarella).....	11,50€
* <b>4 cheeses pizza</b> (cream, limousin cheese, goat cheese, bleu, mozzarella).....	10,50€
* <b>Queen pizza</b> (tomatoes, mushrooms, ham, mozzarella).....	9,50€
* <b>Limousin pizza</b> (tomatoes, mushrooms, limousin cheese, onions, limousin minced meat).....	12 €

### Desserts

Fruits tiramisu.....	6€
Crème brûlée.....	6€
Chocolate fondant (to order at the beginning: 15 min cooking).....	6€
Café/Thé gourmand (coffee or tea served with 3 mini desserts).....	6€
Ice cream (3 scoops: vanilla, strawberry, green apple, ginger bread, caramel, coffee, blackcurrant, rum-raïsin, chocolate).....	6€

\* Possible to take away

## AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant

Lunch time : 12/1.30 pm - Diner time : 7 pm/8.30 pm

Open 7 days a week

Credit cards > 12€ - No cheques

Thank you for your understanding

## Menu of the day 14€\* homemade

(Take away: 12€)

\*Served at lunchtime, Monday to Friday, except bank holidays

Starter

Main course

Dessert

-----

Main course: 10€

Main course + coffee: 10€50

Main course + dessert: 12€

Main course + dessert + coffee: 12,50€

Starter + Main course + dessert + coffee: 15€

-----

## Children's menu 10€\*

\*(-12 years old)

Chicken nuggets or beef burger or ham served with chips or salad

-----

Ice cream (2 scoops)

or

Mini dessert

-----

A glass of orange or pineapple or apple juice, or lemonade, or coke

## AUBERGE DUPUYTREN - Hôtel Restaurant

Lunch time : 12/1.30 pm - Diner time : 7 pm/8.30 pm

Open 7 days a week

Credit cards > 12€ - No cheques

Thank you for your understanding

# Les Rouges

## IGP Vin de Corrèze Mille et Une pierres fût

Cave de Brancelles  
Un vin régional équilibré, complexe et net. Le bois fait subir légèrement au vin 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 race appréciée.  
Wine with an immediate and soft attack. Nice finish.



75cl  
14,00€

75cl  
22,00€

## AOP Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Château de Salteray  
Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs.  
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'élégance et une finesse aromatique unique.  
Elegant, subtle and unique aromatics with characteristic of Rhône 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 supple wine with hints of red berries and slight spices.



75cl  
19,00€

## AOP Haut-Médoc Château La Tonnelle

Domaines Fatare  
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  
17,00€

75cl  
28,00€

## AOP Corbières Château Ollieux Romanis

Famille Borras  
Un vin frais, gourmand et bien équilibré.  
A fresh, gourmand 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 Del  
Un spécialiste de Saint-Emilion a découvert un très joli vin.  
A Saint-Emilion specialist to discover: a very pleasant wine.



75cl  
19,00€

75cl  
29,00€

## AOP Montagne St Emilion Château Rocher Gardat

Vignobles Micoz-Berthoin  
Un vin riche aux notes de fruits rouges, attaque très fraîche et l'aromatisation finale. Belle finale avec des tanins fondus.  
A rich wine in the mountains of red berries. The attack is fresh and the final aromatisation beautiful and well-balanced tannins.



75cl  
24,00€

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

Maison Piquartier  
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  
39,00€

## 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.



75cl  
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 long balance.



75cl  
13,00€

75cl  
22,00€

## AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau

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



75cl  
15,00€

75cl  
24,00€

## Les Rosés



### AOP Côte de Provence Les Hauts de Masterel

Château de l'Aubinière

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.

75cl  
13,00€



### AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Pigoudet Première rosé

Château Pigoudet

Servé le frais, s'apprécie aussi bien seul en apéritif qu'en accompagnement de grillades.

Serve fresh, or well appreciated only on aperitif or accompaniment to grill.

75cl  
19,00€

## Les Blancs

Blancs Secs



### VSIG Vin de France Le Mulet

Domaine Pascal Bellier

Un vin sec dégagant des arômes puissants aux notes exotiques sur le bois, les agrumes et les fleurs blanches.

A wine with powerful aromas with exotic notes on barkswood, citrus fruits and white flowers.

75cl  
20,00€



### AOC Bourgogne Aligoté La Chablisienne

La Chablisienne

Un vin plein de fraîcheur, avec des arômes mordants et une jolie finale.

A wine full of freshness, with a crisp aromas and a nice finish.

75cl  
24,00€

Blancs fruités



### AOP Petit Chablis Vibrant

La Chablisienne

Un vin riche, frais et franc aux notes de fruits exotiques séduisantes.

A lively, crisp and rich wine with seducing exotic fruit notes.

75cl  
19,00€



### IGP Côtes de Gascogne Colombard - Sauvignon

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.

75cl  
18,00€

Blanc moelleux



### IGP Côtes de Gascogne Le Bal des Papillons

Domaine Horgelut

Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas vous séduiront de l'apéritif au dessert. (moelleux)

Plummy notes of yellow fruits, peach syrup and pineapple. To enjoy from aperitif to dessert. (sweet)

75cl  
17,00€

## 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.*



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.*



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.*



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
→ Pêcher (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
→ Pétillant 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

reboite

Apprenties 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
- **Dejaoling** : Ce thé léger et aromatique est l'un des plus réputés dans le monde. Idéal l'après-midi.
- **Bari Gray** : Thé de Chine non fumés, 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.
- **Pastre 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 au four rehausse d'une touche de marasquin. Ambiance fête féminine d'antan.

...ou d'une infusion ?

2.40 €

- Verveine
- Verveine Menthe
- Tilleul
- Tilleul Menthe