



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

## FOURNISSEURS LOCAUX

### Autruche Périgourdine – 24 St Saud Lacoussière

C'est en 1996 que l'Autruche Périgourdine a fait ses premiers pas, à Saint Saud Lacoussière dans le Périgord Vert. Ainsi, depuis maintenant plus de 20 ans, de belles vaches limousines partagent leur verte prairie avec des autruches et des bisons.

Les animaux pâturent l'herbe à volonté et consomment des céréales produites sur l'exploitation, en respectant une agriculture raisonnée.

### Brûlerie Sarladaise torréfacteur – 24 Sarlat

Nous avons sélectionné un torréfacteur local pour vous offrir un café d'une grande qualité. Ce café en grains, torréfié journalièrement, apportera la note finale à votre repas.

### Caviste Roxanne et Cyrano – 24 Castels et Bézenac

Une histoire familiale façonnée par 4 générations, qui aujourd'hui constitue un véritable domaine agricole et viticole de 145 hectares. Jean-Régis et Alexandre Guibert élaborent leurs vins dans la tradition de l'art afin de vous offrir leurs meilleurs arômes et sensations gustatives.

### Confit, magret et foie gras entier de canard – 24 St Vincent de Cosse

Tous ces produits sont transformés directement sur place dans le village de St Vincent de Cosse.

## MENTIONS

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte reprenant les ingrédients allergènes présents dans les plats est disponible sur simple demande.



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

**MENU A 13.90€**

*Le midi en semaine*

Buffet de hors d'œuvres

-----

Suggestion du jour

Ou

Faux-filet, frites, salade verte

-----

Une boule de glace (parfum au choix) ou café

**MENU A 25.00€**

Potage Tourin Périgourdin

-----

Magret de canard, frites, salade verte

-----

Assiette de fromage

-----

Dessert au choix

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

## ENTREES

Assiette de charcuterie	6.50€
Saumon fumé	6.50€
Potage Tourin périgourdin « fait maison »	6.50€
Potage butternut au foie gras « fait maison »	8.50€
Foie gras entier de canard	12.00€

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

## PLATS

Parmentier de canard	14.50€
Lasagne à la bolognaise	14.50€
Travers de porc sauce barbecue	14.50€
Confit de canard	16.50€
Faux filet de bœuf limousin*	17.00€
Steak d'autruche*	19.00€
Steak de bison*	19.00€
Magret de canard entier*	21.00€

\*sauce au choix : foie gras, poivre vert, roquefort, forestière

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

## DESSERTS

Assiette de fromages	5.50€
Mousse au chocolat	4.50€
Moelleux au chocolat, crème anglaise, boule vanille	7.50€
Brioche perdue, sirop d'érable, boule vanille	7.50€
Glace une boule*	2.50€
Glace deux boules*	4.00€
Glace trois boules*	5.00€
*Parfums de glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix, rhum raisin, pistache et noix de coco	
*Parfums de sorbet : fraise, cassis, citron jaune, citron vert, mandarine, framboise	
Supplément chantilly	0.50€

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— Restaurant —

## BOISSONS

### APERITIFS

Cocktail maison (10cl) <i>Prosecco, liqueur de pêche, curaçao</i>	7.50€
Coupe Prosecco (10cl)	6.50€
Kir vin blanc (10cl) <i>cassis, pêche, châtaigne</i>	5.50€
Kir vin pétillant (10cl) <i>cassis, pêche, châtaigne</i>	7.00€
Pastis (2cl)	2.50€
Ricard (2cl)	2.50€
Martini rouge ou blanc (8cl)	6.00€
Porto (8cl)	6.00€
Suze (8cl)	6.00€
Vin de noix (8cl)	6.00€
Vin de pêche (8cl)	6.00€
Whisky Clan Campbell (6cl)	6.00€
Whisky Jack Daniel's (6cl)	7.50€
Champagne (75cl)	41.00€

### DIGESTIFS

Alcool de poire (4cl)	6.00€
Limoncello (4cl)	6.00€
Get 27 (4cl)	6.00€
Cognac VSOP Souchet (4cl)	6.00€

Extrait de l'article L.3342-1 du code de la santé publique : Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs. La personne qui délivre la boisson exige du client la preuve de sa majorité, par la production d'une pièce d'identité.

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— Restaurant —

## BOISSONS

### BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau (25cl)	1.80€
Diabolo (25cl)	2.20€
Perrier (33cl)	3.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	3.00€
Fanta Orange (33cl)	3.00€
Orangina (33cl)	3.00€
Oasis (33cl)	3.00€
Schweppes agrumes (33cl)	3.00€
Ice Tea (25cl)	3.00€
Cacolac (25cl)	3.00€
Jus de Fruit (20cl) <i>Orange, Ananas, Abricot, Pêche, Tomate</i>	3.00€

### Eaux en bouteille

Eau minérale Evian	50cl 3.00€	100cl 5.00€
Eau pétillante San Pellegrino	50cl 3.00€	100cl 5.00€
Eau pétillante Badoit	50cl 3.00€	100cl 5.00€

### BOISSONS CHAUDES

#### *Torréfacteur Brûlerie Sarladaise*

Expresso (8cl)	1.70€
Double expresso (16cl)	2.60€
Noisette (8cl)	1.90€
Grand crème (20cl)	2.10€
Thé (25cl)	2.20€
Chocolat (25cl)	2.80€

Prix net/service compris



# LE CALVIAC

— *Restaurant* —

## BOISSONS

### BIERES PRESSIONS

Grimbergen (25cl)	4.00€
Grimbergen (50cl)	7.00€
Kronenbourg (25cl)	3.50€
Kronenbourg (50cl)	6.00€

### BIERES BOUTEILLES

1664 (33cl)	3.50€
Heineken (33cl)	4.00€
Lefe Blonde (33cl)	4.50€
Skoll (33cl)	5.00€
Desperados (33cl)	5.50€

### PICHET DE VIN

Blanc : Floc de Gascogne  
Rosé et Rouge : Bergerac

Verre (12.50cl)	3.00€
Pichet (25cl)	4.50€
Pichet (50cl)	8.00€
Pichet (100cl)	12.00€

Prix net/service compris





# LE CALVIAC

— Restaurant —

## VINS

### VIN ROUGE A.O.P (75cl)

Bordeaux Saint Estèphe	40.00€
Beaujolais Morgon Chevalier Galant	18.00€
Bergerac Les Brandeaux	17.00€
Pécharmant Tiregand	28.00€
Loire Saint Nicolas de Bourgeuil	20.00€

### VIN BLANC A.O.P (75cl)

Bergerac Monbazillac Fontvieilh	21.00€
Bourgogne Petit Chablis	34.00€

### VIN ROSE A.O.P (75cl)

Loire Cabernet d'Anjou	18.00€
Provence Moncigale	21.00€

Champagne (75cl)	41.00€
------------------	--------

Extrait de l'article L.3342-1 du code de la santé publique : Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs. La personne qui délivre la boisson exige du client la preuve de sa majorité, par la production d'une pièce d'identité.

Prix net/service compris