

Le Calviac

Fournisseurs et producteurs locaux

Tous nos produits à base de canard (Confit, magret, foie gras...) – 24 St Vincent de Cosse

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

Brasserie artisanale Rocmol – 24 Sarlat

Située sur les hauteurs de Sarlat, elle propose plusieurs bières de dégustation avec des profils très différents, des styles maltés aux styles fortement houblonnés.

Les bières sont de fabrication 100 % artisanale, toutes les étapes sont réalisées à la main. Une entreprise à taille humaine avec une vraie volonté des choses bien faites. Les bières sont exclusivement distribuées en circuit court.

Glaces et Sorbets du Périgord – 24 Saint Geniès

Pâtissier de métier, périgourdin, Roland Manouvrier est un maître artisan glacier de renommée. Il élabore artisanalement des crèmes glacées et sorbets aux parfums subtils et gourmands, à partir de fruits, fleurs et épices. On craque pour ses glaces à la vanille Bourbon de Madagascar, son caramel à la fleur de sel de Guérande et au beurre d'Isigny, son marron glacé, sa noix du Périgord, ses sorbets à la fraise du Périgord, sans omettre sa mangue éclatante.

Brûlerie Sarladaise torréfacteur – 24 Sarlat

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

Les jardins de Malevergne – 24 Malevergne

Légumes, salade verte et œufs bios sont produits directement sur la ferme à moins d'un kilomètre de notre restaurant.

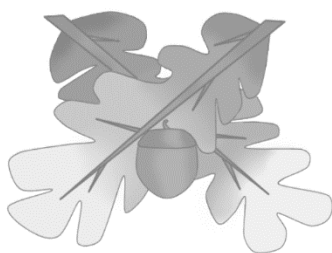
V and B – 24 Sarlat

Ce magasin spécialisé en bières, vins et spiritueux nous permet de vous proposer des vins issus de viticulteurs locaux et régionaux.

Goû'Thé & Paus'Café – 74 Saint Jeoire

Des thés et des infusions pour un voyage aux mille saveurs, sélectionnés rigoureusement par un Maître Thé de Haute Savoie.

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



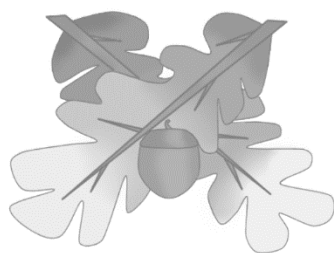
Entrées

Rillettes 100 % canard, salade verte	5.50 €
Foie gras mi-cuit morceaux 30 %, noix, condiment, salade verte	11.30 €
Assiette terroir, seul ou à partager	24.90 €
<i>80 g foie gras mi-cuit, 80 g rillettes 100 % canard, 80 g enchaud, 80 g magret canard fumé, 80 g gésiers d'oie confit, 1 cabécou, condiment, noix, salade verte</i>	

Salades

Salade mimosa	11.30 €
<i>Salade verte, tomate, maïs, œufs mimosa, chiffonnade jambon de pays</i>	
Salade biquette	12.80 €
<i>Salade verte, tomates, maïs, Cabécou, miel, noix</i>	
Salade de gésiers d'oie	17.90 €
<i>Salade verte, tomates, gésiers d'oie, croûtons, noix</i>	
Salade Périgourdine	22.00 €
<i>Salade verte, foie gras mi-cuit, gésiers d'oie, magrets canard fumés émincés, cabécou, croûtons, noix</i>	

Prix nets, service compris



Plats terroir

Garbure, salade verte

11.20 €

Potée aux choux et au confit de canard

Cabbage and duck confit potée, green salad

Enchaud, frites, salade verte

12.50 €

Confit de porc

Pork confit, french fries and green salad

Cassoulet de canard, salade verte

14.60 €

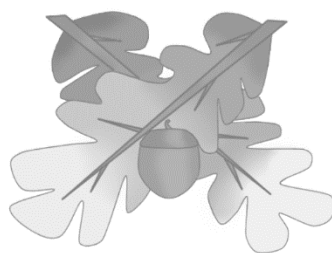
Duck cassoulet and green salad

Confit de canard, pommes sarladaise, salade verte

18.90 €

Duck confit, potatoes «sarladaises » and green salad

Prix net, service compris



Viandes

Lasagne à la bolognaise, salade verte 12.90 €

Lasagne bolognaise, green salad

Travers de porc sauce barbecue (400 g env.), frites, salade verte 14.30 €

Ribs, French fries, green salad

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, frites, salade verte 14.90 €

(Selon disponibilité)

Steak tartare (raw beef), french fries, green salad

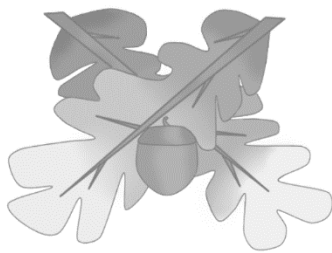
Bavette d'ailou (170 g env.), frites, salade verte 14.90 €

Steak, French fries, green salad

Magret de canard (200 g env.), frites, salade verte 18.90 €

Duck breast, French fries, green salad

Prix nets, service compris



Menus enfants

Menu Ourson (de 2 à 5 ans)

8.90 €

Lasagnes

Ou

Aiguillette de canard grillée, frites

Ou

Enchaud, frites

Compote de pomme (stewed apples)

Menu Ourson gourmand (de 2 à 5 ans)

11.50 €

Lasagnes

Ou

Aiguillette de canard grillée, frites

Ou

Enchaud, frites

1 boule de glace parfum au choix, (1 scoop of ice cream)

Ou

Crêpe au sucre ou Nutella (Sugar or Nutella pancakes)

Menu Cabri (de 6 à 12 ans maxi)

14.90 €

Lasagnes

Ou

Aiguillettes de canard grillée, frites

Ou

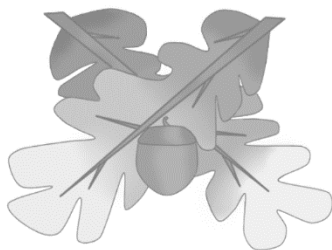
Enchaud, frites

2 boules de glace parfum au choix, (2 scoops of ice cream)

Ou

Crêpe au sucre ou Nutella (Sugar or Nutella pancakes)

Prix nets, service compris



Suggestion pour votre apéritif

Bocal 180 g : Pâté de canard au poivre vert ou pâté de campagne piment
Espelette ou rilette de canard, ½ baguette rustique (140 g), cornichons 5.30 €

Assiette terroir, seul ou à partager 24.90 €

80 g foie gras mi-cuit, 80 g rillettes 100 % canard, 80 g enchaud, 80 g magret canard fumé, 80 g gésiers d'oie confit, 1 cabécou, condiment, noix, salade verte

Cocktail sans alcool

Blueberry pear (sans alcool) 4.30 €
Sirop de myrtille et de grenadine, citron, jus de poire

Apéritifs

Verre de vin blanc moelleux - AOC Rosette – Château de Rooy 4.20 €

Sarlanoix (10 cl) *vin de noix local* 4.50 €

Kir (10 cl) *Cassis, châtaigne, framboise* 4.70 €

Pastis (2 cl) 4.20 €

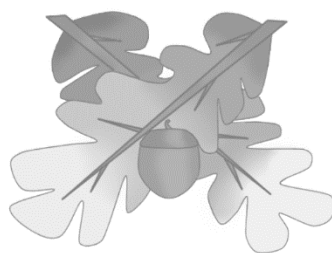
Martini blanc, rosé (10 cl) 4.40 €

Whisky : Label 5 (6 cl) 5.70 €

Whisky : Jack Daniel's (6 cl) 7.10 €

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



Bières

Bières pression

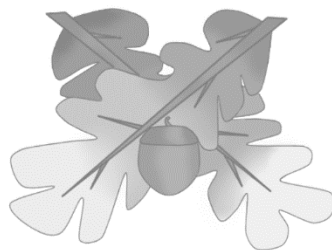
Stella	25 cl	4.10 €
	50 cl	6.70 €
Picon bière	25 cl	4.90 €
	50 cl	7.20 €
Leffe blonde	25 cl	5.10 €
	50 cl	7.70 €

Bières artisanales sarladaises Rocmol bouteille 33 cl

King Joseph	<i>Blonde légère 4.5°</i>	5.10 €
The Banshee	<i>Bière de blé houblonnée 4.9°</i>	5.10 €
Anne & Mary	<i>Bière ambrée 5°</i>	5.10 €
1830 bière blonde	<i>bière blonde triple 7.8°</i>	5.10 €
Mother Russia	<i>bière brune 8.3°</i>	5.10 €

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



Boissons fraîches *(au verre 25 cl)*

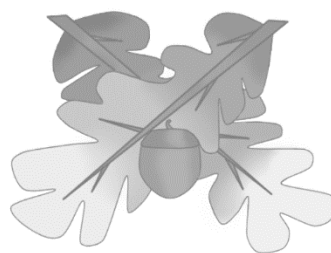
Blueberry pear (cocktail sans alcool)	4.30 €
<i>Sirops de myrtille et grenadine, citron, jus de poire</i>	
Sirop à l'eau	2.30 €
<i>Grenadine, menthe, citron, myrtille, fraise, violette</i>	
Limonade	2.60 €
Diabolo	2.90 €
<i>Grenadine, menthe, citron, myrtille, fraise, violette</i>	
Jus de fruits	3.20 €
<i>Orange, pomme, poire</i>	
Sodas	3.30 €
<i>Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Lipton Ice Tea, Perrier, Schweppes agrumes</i>	
Panaché pression	3.50 €
Eaux en bouteille	
<i>Eau minérale Evian</i>	50 cl 3.70 € 100 cl 4.90 €
<i>Eau pétillante San Pellegrino</i>	50 cl 4.20 € 100 cl 5.80 €

Boissons chaudes

Thés et infusions artisanaux (30 cl)	2.90 €
Chocolat	4.20 €
Chocolat viennois	4.70 €
Expresso (8 cl)	1.50 €
Café (20 cl)	2.40 €
Café au lait	3.30 €
Cappuccino (café, lait, mousse de lait)	4.30 €
Expresso Calviac (parfumé de 2 cl de Whisky)	4.30 €
Irish coffee (20 cl)	8.10 €

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 nets / service compris



VINS ROUGES

Faites-vous plaisir sans abuser : vous n'avez pas terminé votre bouteille, n'hésitez pas à l'emporter dans un sac de courtoisie.

Verres et pichets :

IGP Côtes de Gascogne, léger et fruité

Verre 12.5 cl	3.70 €
Pichet 25 cl	5.80 €
Pichet 50 cl	9.60 €

AOC Pécharmant – Château de Rooy, puissant, riche, fruits rouges

Verre 12.5 cl	4.20 €
Pichet 25 cl	6.25 €
Pichet 50 cl	10.90 €

Bouteilles 75 cl :

I.G.P Périgord Ter'Raz 16.40 €

Un vin rond, soyeux, finement épicé

AOC Bergerac – Château Le Raz – Grand Chêne 22.80 €

Un vin rond, ample, boisé

AOC Pécharmant Château du Rooy 24.10 €

Un vin puissant et riche, avec des arômes de fruits rouges

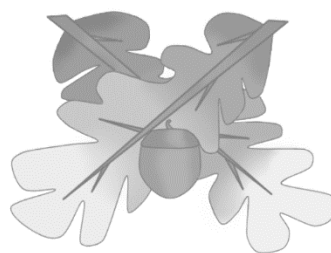
AOP Côtes du Rhône – Saint Esprit Delas 2019 27.00 €

Un vin puissant, épicé, avec des arômes de fruits noirs

AOP Puisseguin St Emilion – Côtes St Clair 2018 31.10 €

Un vin rond, souple et fruité

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.



VINS BLANCS

Faites-vous plaisir sans abuser : vous n'avez pas terminé votre bouteille, n'hésitez pas à l'emporter dans un sac de courtoisie.

Verres et pichets :

IGP Côtes de Gascogne, léger et fruité

Verre 12.5 cl	3.70 €
Pichet 25 cl	5.80 €
Pichet 50 cl	9.60 €

AOC Rosette – Château de Rooy, moelleux, doux, gourmand, fruits blancs

Verre 12.5 cl	4.20 €
---------------	--------

Bouteilles 75 cl :

I.G.P Périgord Ter'Raz

16.40 €

Ce vin est rond, souple et bien fruité, notes d'agrumes

AOC Bergerac – Château Le Raz

17.40 €

Un vin frais, fruité avec des notes d'agrumes

IGP Côtes de Gascogne Uby Chardonnay Chenin

18.80 €

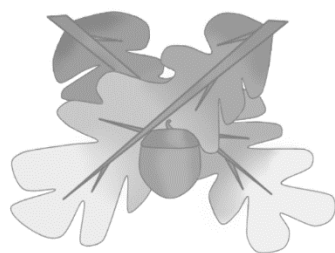
Un vin léger, minéral et floral

AOC Rosette – Château de Rooy

22.40 €

Vin moelleux, doux, gourmand, fruits blancs

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.



VINS ROSÉS

Faites-vous plaisir sans abuser : vous n'avez pas terminé votre bouteille, n'hésitez pas à l'emporter dans un sac de courtoisie.

Verres et pichets :

IGP Gris d'Argens Estandon – Souvenir du Var, sec, léger, fine acidité

Verre 12.5 cl	3.70 €
Pichet 25 cl	5.80 €
Pichet 50 cl	9.60 €

Bouteilles 75 cl :

I.G.P Périgord Ter'Raz 16.40 €

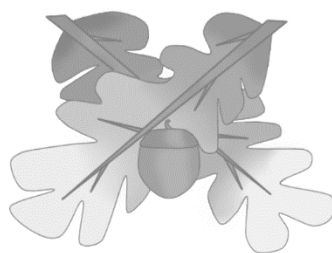
Ce vin est fruité, gourmand avec des arômes de fruits rouge. Il est d'une couleur soutenue aux jolis reflets rose violacé.

I.G.P Méditerranée – Estandon - Insolence 19.90 €

Un vin fruité, léger avec une fine acidité

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.

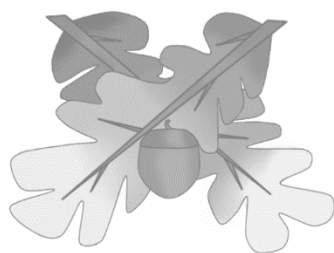
Prix nets, service compris



Desserts

Cabécou, noix, miel <i>Goat cheese, nuts, honey</i>	6.80 €
Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille artisanale et sirop d'érable <i>Brioche « pain perdu », vanilla ice cream, maple syrup</i>	7.00 €
Profiterole <i>Chou garni de glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly</i> <i>Profiterole with vanilla ice cream, home made hot chocolate, whipped cream</i>	7.50 €
Moelleux au chocolat <i>Accompagnée d'une boule de glace artisanale vanille, de crème anglaise et de chantilly</i> <i>Chocolate lava cake, 1 vanilla ice cream scoop, custard and whipped cream</i>	7.90 €
Café Gourmand (ou thé ou infusion) <i>Gourmet coffee</i>	7.90 €

Prix nets, service compris



Crêpes

Crêpe au sucre

4.80 €

Sugar pancake

Crêpe miel du Périgord

6.50 €

Périgord honey pancake

Crêpe Nutella ou chocolat chaud maison

6.50 €

Nutella or home made chocolate pancake

Crêpe confiture

6.50 €

Jam pancake

Crêpe sirop d'érable

6.50 €

Maple syrup pancake

Toutes nos crêpes sont servies accompagnées de chantilly et d'une boule de glace artisanale, parfum au choix :

Glace :

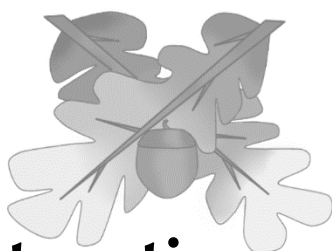
Vanille, Caramel beurre salé, Noix du Périgord, Chocolat noir, Tiramisu, -Noix de coco, Cookies, Marron glacé

Sorbet :

Fraise du Périgord, Framboise, Mangue, Citron vert, Abricot, Mojito

All our pancakes are served with whipped cream and a craft scoop of ice cream, flavor on choice

Prix nets, service compris



Glaces et sorbets artisanaux du Périgord

Parfums glaces :

Vanille, Caramel beurre salé, Noix du Périgord, Chocolat noir, Tiramisu, Noix de coco, Cookies, Marron glacé

Parfums sorbets :

Fraise du Périgord, Framboise, Mangue, Citron vert, Abricot, Mojito

Vos compositions :

Coupe 1 boule	3.00 €
Coupe 2 boules	4.50 €
Coupe 3 boules	6.00 €

Coupes

Dame Blanche	7.70 €
---------------------	--------

3 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Colonel	8.50 €
----------------	--------

2 boules citron vert, vodka (4 cl)

Cuba	8.50 €
-------------	--------

2 boules mojito, rhum blanc (4 cl)

Délice du Verger	8.90 €
-------------------------	--------

1 boule fraise du Périgord, 1 boule abricot, 1 boule framboise, fruits secs, chantilly

Ecureuil	8.90 €
-----------------	--------

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule noix du Périgord, cruesly 4 noix, chocolat chaud maison, chantilly

Grizzli	8.90 €
----------------	--------

1 boule tiramisu, 1 boule cookie, 1 boule caramel beurre salé, cookie, chocolat chaud, chantilly

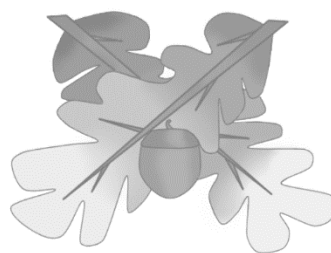
Hermine	8.90 €
----------------	--------

1 boule noix du Périgord, 1 boule marron glacé, 1 boule chocolat noir, fondant à la châtaigne, sirop d'érable, chantilly

Les bâtonnets :

3.10 €

Vanille bourbon de Madagascar, Caramel fleur de sel de Guérande, Chocolat, Noix du Périgord, Fraise de Dordogne



INFUSIONS

Nous vous proposons des thés et des infusions originaux pour un voyage aux mille saveurs, rigoureusement sélectionnés par un Maître Thé de Haute-Savoie

Infusions

Tasse de 30 cl

2.90 €

Rêve Croustillant

Mélange de fruits (ananas, papaye, pomme, raisin). Une tasse surprenante, couleur framboise, et au goût d'amandes grillées et de pop-corn.

Goût de la neige

Une délicate et subtile infusion sur une base d'argousier et de fleurs de tilleul, cranberries, raisins, petits cristaux de sucre étoilés, bleuets blancs

Panier d'été

Une infusion de fruits rouges au goût délicat. Framboises, cassis, mûres, baies de sureau et fleurs d'hibiscus pour une note acidulée.

Au coin du feu

Une délicieuse infusion de fruits : pêche, abricot, papaye, ...

Digestion facile

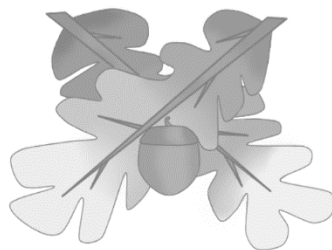
Une tisane idéale qui facilite la digestion, composée de mélisse, de menthe poivrée, de romarin, de fenouil et de cumin de Hollande.

Montagne

Cette infusion de nos montagnes vous charmera par son goût rafraichissant de citronnelle, de menthe poivrée et de thym.

Quatre Saisons

Une subtile création composée de verveine, de camomille, de fleurs d'oranger, de menthe et de fenouil.



THÉS

Nous vous proposons des thés et des infusions originaux pour un voyage aux mille saveurs, rigoureusement sélectionnés par un Maître Thé de Haute-Savoie

Tasse de 30 cl

2.90 €

Thé bleu Wu Long

Winter Yuzu

Un Wu Long exceptionnel agrémenté de dés de Yuzu (citron rare du Japon). Une tasse à la fois puissante et subtile, pour les amateurs d'agrumes.

Brume de printemps

Un Wu Long savoureux et chaleureux, agrémenté de baies de Goji et fraises des bois.

Fleurs asiatiques

Un Wu Long d'une finesse extrême avec des notes fruitées et épicées.

Thé Vert

Yunnan Colline Argentée

Un excellent cru en provenance d'un jardin de Chine, avec des notes légères et fleuries.

Thé menthe

Un thé vert à la menthe pour une liqueur délicate et rafraichissante.

Geishas

Un thé vert Sencha agrémenté de framboises et de boutons de bleuets blancs.

Thé Noir

Darjeeling Putabond BIO SFTGFOP 1

Un grand jardin de Darjeeling d'une délicatesse absolue aux notes subtiles de fleurs de pommiers.

Earl Grey Bergamote

Un mélange de grande qualité de Yunnan et Ceylan. Un thé corsé complété d'une note douce et crémeuse.

English Breakfast

Un thé de Ceylan d'origine BIO. Liqueur d'un brun cuivré au bouquet épicé et aux notes orientales.