



MENU

PLANCHES APEROS pour 1 pers. :

Traditionnelle : saucisson, jambon de pays, rillettes, fromage, olives, tapenade, tomates cerises.	10 € 00
Le canard à l'honneur : Foie gras entier mi-cuit, saucisse sèche, magret séché, rillettes.	11 € 00
Planche Fromage : St Nectaire, Cantal, Tomme	10 € 00

ASSIETTES

Foie gras de canard entier mi-cuit et sa compote d'oignons	11 € 00
Salade Périgourdine : salade verte, gésiers de canard ou d'oie, magret séché, bloc de foie gras de canard	13 € 00
Assiette de saucisse sèche et rillettes (Pommes de terre persillées + 3 €)	8 € 00
Confit de porc maison : servi avec une salade verte et des pommes de terre persillées.	10 € 00
Parmentier de canard, salade verte	11 € 00
Magret de canard sauce au poivre, pommes de terre persillées, salade verte.	14 € 00

Burgers maison :

Burger du Fraysse : pain burger, steak de magret de canard, fromage, salade, sauce poivre	14 € 00
Burger du Gourmet : pain burger, steak de magret de canard, foie gras, salade, sauce poivre	16 € 00

Du côté des enfants : tous les plats leurs sont proposés en demi-portion

DESSERTS

Gâteau aux noix / crème anglaise	6 € 00
Tarte aux pommes / crème anglaise	6 € 00
Glaces	2 € 00

BOISSONS

Kir au vin blanc	2 € 50
Eau 1L	2 € 50
Bière pression, bière bouteille (despé)	3 € 00
Coca, orangina, ice tea, perrier	2 € 50
Sirop à l'eau : grenadine, menthe, citron, pêche	1 € 50
Café, thé , infusion	2 € 50

