

AU CHALET GOURMAND

RESTAURANT de GRILLADES AU FEU DE BOIS

1544 route des Gabarres 24220 VEZAC



tél 09.63.65.15.33 ou 06.15.20.01.29

**Le restaurant est ouvert tous les jours
sauf le MARDI midi et soir
et MERCREDI soir**

Nous acceptons:

*La carte bleue à partir de 15€

*Les espèces

*Les ANCV (chèques vacances)

Nous n'acceptons pas: les chèques, les tickets restaurant, l'american express

Pour les personnes allergiques demandez au personnel du Chalet gourmand de vous fournir la liste des ingrédients susceptibles de contenir des éléments allergènes .

Supplément couvert de 5€ pour toute personne ne prenant aucun plat

Adulte et enfant compris

L'équipe du Chalet Gourmand vous souhaite un bon appétit.

]

Coupe de Champagne blanc de blanc de BLIN	7,00€
Martini 7cl (rouge, rosé, blanc)	4,00€
Marsala 7cl(vin d'Italie)	4,00€
Vin de pêche,noix ou châtaignes	4,00€
Kir vin blanc de Bergerac cassis,pêche, mûre ou griotte	4,00€
Kir Périgourdinà la liquer de noix et pétillant	6,00€
Suze 4cl	4,00€
Pastis de Sarlat «LAPOUGE»	4,00€
Ricard,pastis 51, ou Berger blanc	4,00€

{ (4)

Whisky	6,50€
Whisky coca	8,00€
TOGOUSHI Whisky Japonnais	10,00€
ARRAN malt	10,00€
KILCHOMAN (Islay single malt tourbé)	10,00€
ARDBEG (Islay single malt)	10,00€
Bourbon FOUR ROSE	7,50 €
LASCAW 5 ans	8,00€
LASCAW 12 ans(intense et fruité parfum de truffe)	10,25€
LASCAW 17 ans (intense ,fruitée légèrement tourbé)	11,50€
LASCAW 20 ans	13,00€

{ (4)

Rhum vieux CLÉMENT Martinique	9,00€
TROIS RIVIERES blanc ou ambré Martinique	8,00€
DIPLOMATICO Venezuela	10,00€
DAMOISEAU Guadeloupe	8,00 €
RYOMA rhum japonais	9,50€
MATUSALEM Cuba	10,00€
Rhum XO Guatemala	8,50€
Ti punch St James (blanc ou ambré)	7,50€

Planche de charcuterie

10,00€

Cocktails

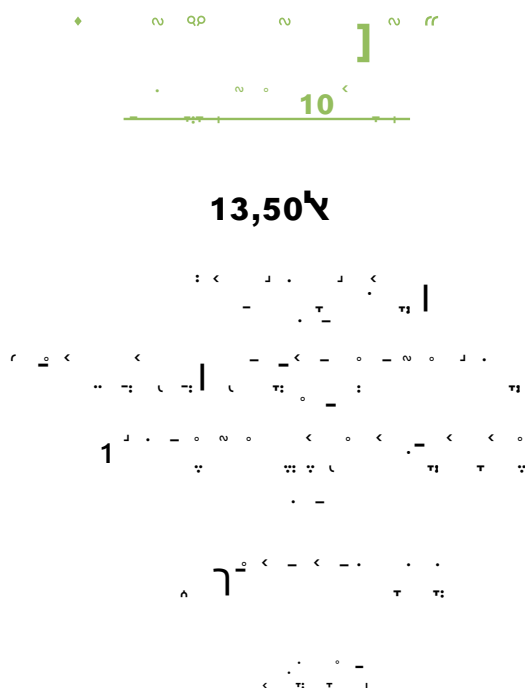
Apérol Spritz	9,00€
Mojito	9,00€
Cuba libre (Bacardi , citron vert et coca)	9,00€

Bières

Despérados			6,00 €
Bière artisanale de Sarlat 24(blanche,noix,ambrée)			6,50 €
Pression 25 cl			3,50 €
Pression 50 cl			6,00 €
Pression bière du moment 25 cl			4,50 €
Pression bière du moment 50 cl			8,00 €
Bière sirop (pêche, citron, grenadine, fraise)			4,00 €
Picon bière	25cl	6,00€	50cl 9,00€
Panaché ou Monaco	25cl	4,00€	50cl 7,00€

Boissons sans alcool

Coca-cola, Coca 0%, Orangina, fuze Tea, limonade, Perrier, schweppes, schweppes agrumes			3,50€
<u>Diabolo</u>			
Fraise, framboise,cassis,grenadine, citron, pêche,menthe,orange			4,00€
<u>Sirop à l'eau</u>			
Fraise, framboise,cassis,grenadine, citron, pêche,menthe,orange			2,50€
Palermo apéritif (style martini sans alcool)			6,00€
Virgin Mojito			6,00€
Eaux minérales d 'Arcachon			
Abatilles plate ou gazeuse ½ L			3,50€
Abatilles plate ou gazeuse 1L			5,50€





ASSIETTE PÉRIGOURDINE 24,50€
Foie gras, gésiers d'oie, magret de canard fumé, cabécou salade, tomates, noix et croûtons

ASSIETTE GOURMANDE 21,00€
Camembert rôti, jambon Serrano, pommes de terre sarladaises et salade verte

TRILOGIE DE TRUITE 23,00€
Fumée, gravlax et tartare avec salade et pommes de terre Sarladaises



Oeuf cocotte aux cèpes 12,00€
Terrine de foie gras de canard maison 19,00€
Escalopes de foie gras de canard 19,00€
Assiette de jambon Serrano 13,00€
Emincé d'endives aux gésiers à la châtaigne 12,00€
Salade de Cabécous chauds, salade, miel et noix 10,50€
Camembert chaud au feu de bois 11,00€
Tartare de truite fraîche marinée, avocat, tartare de tomates 14,00€
Tataki de thon 14,00€



Côte de boeuf Black Angus pour 2 personnes prix au poids 56,00€ le kg
Côte de veau du Périgord 21,50€
Côte de cochon du Périgord 19,50€
Entrecôte Black Angus 250-350grs env 22,50€
Os à moelle (attente de 15 minutes) 4,00€
Brochette de Côtes d'agneau du Lot 20,50€
Brochette de poulet fermier 17,00€
Magret de canard entier IGP Périgord fumé 22,50€
Tournedos Rossini de bœuf 26,00€
(escalope de foie gras poêlée et sauce foie gras et truffe)

GRILLADES VIANDES MATURÉES

Entrecôte Black Angus 26,50€

Accompagnée de sauce au choix sauces: poivre vert , bleu , cèpes

Sauce du Chalet (truffes et foie gras) 2,00€

Supplément accompagnement 4,00€

POISSONS

Steak de thon grillé au feu de bois et sa sauce à l'Espagnole
et petits légumes croquants 17,00€

Brochette de gambas grillées au feu de bois 18,50€

Trilogie de truites(gravlax, tartare et fumée) 23,00€

Filet de truite locale des Eysies avec ses petits légumes croquants 19,00€



Jambon braisé avec sa sauce au poivre 16,50€

Cassoulet maison à la cuisse de canard confite avec saucisse 22,50€

Ris de veau aux morilles 28,00€

Confit de canard avec sa poêlée de cèpes 22,50€

Tartare de bœuf au couteau fait à la minute 21,00€

Hamburger classique 17,00€

Pain , steak haché façon bouchère de 150 g environ

Hamburger fermier 18,00€

Pain, cheddar, poulet pané



DESSERTS

Pastis aux pommes et sa glace artisanale à vanille	9,50€
Mousse au chocolat «maison»	8,50€
Tiramisu au café «maison»	8,50€
Gâteau aux noix artisan local à Vitrac	8,50€
Profiterole chou de:	
«Mr Carré artisan pâtissier boulanger à Castelnaud»	9,50€
Tarte tatin revisitée	8,50€
Baba au rhum	9,50€
Pain perdu à la brioche et sa glace artisanale à la vanille	9,50€
Assiette de fromages supplément de 3,50€ au menu	10,50€
Camembert chaud supplément de 4,00€ au menu	11,00€
Café, déca gourmand supplément de 2,50€ au menu	9,50€
Thé gourmand supplément de 3,00€ au menu	10,50€



Sorbets:

Fraise, framboise, fruits rouges, citron vert, fruit de la passion, orange sanguine, mangue

Glaces:

Vanille, chocolat, café, caramel, noix de coco, menthe chocolat, rhum raisin, noix, pistache

Supplément crème sucrée

1 Boule		4,00€
2 Boules	comprises aux menus	7,00€
3 Boules		10,00€



Dame blanche: 2 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée	9,00€
Chocolat Liégeois: 2 boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée	9,00€
Café Liégeois: 2 boules café sauce café et crème sucrée	9,00€
Caramel Liégeois: 2 boules caramel, sauce caramel et crème sucrée	9,00€
Iceberg: Get 27, 2 boules menthe chocolat	11,50€
Colonel: Vodka 2 boules citron vert	11,50€
Coupe du Chalet: Rhum Don Papa, 2 boules rhum raisins	15,50€



Eau de vie de poire	8,00€
Eau de vie de prune	8,00€
Eau de vie de mirabelle	8,00€
Grappa	8,00€
Don Papa	10,00€
Rhum arrangé «maison»	9,00€
Calvados	9,00€
Armagnac	9,00€
Cognac	8,00€
Limencello	7,50€
Baileys	7,50€
Get 27	7,50€
Get 31	7,50€
Irish coffee	10,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso (brûlerie Artisanale de Sarlat)	2,50€
Décaféiné	2,50€
Grand café	3,50€
Café allongé	3,00€
Petit crème	2,80€
Grand crème	4,10€
Thé nature	3,50€
Thé aromatisé	3,50€
Thé au lait	3,80€
Infusion	3,60€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,60€
Supplément lait	1,00€

Prix nets