

Carte des apéritifs

LES FAVORIS DE L' AUBERGE

| | |
|---|---|
| Un jour, Un cocktail ... | 6 |
| Coupe de Champagne Besserat Bellefont 12 cl | 9 |
| Punch Planteur 25 cl | 5 |
| Quercy des îles 5 cl | 3 |
| L' alcotest (sans alcool) | 4 |

COCKTAILS CLASSIQUES 20 cl

| | |
|---------------------------------|---|
| Americano / Vodka Orange / | 5 |
| Whisky coca / Gin & Tonic / | 6 |
| Malibu ananas / Tequila sunrise | 5 |

LA RÉGION

| | |
|---|---|
| Apéritif artisanal | |
| Châtaigne, pruneaux, violette ou pêche 5 cl | 3 |
| Truffe 5 cl | 4 |
| Pousse Rapière 12cl | 4 |
| Floc de Gascogne rouge ou blanc 5 cl | 3 |
| Tariquet 1ères grives 10 cl | 4 |

LES INCONTOURNABLES

| | |
|---------------------------------|---|
| Porto 5 cl | 3 |
| Muscat 5 cl | 3 |
| Kir Cassis, Griotte, Mûre 12 cl | 3 |
| Ricard 2 cl | 2 |
| Martini blanc ou rouge 5 cl | 3 |
| Suze 5 cl | 3 |

BIÈRES

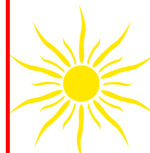
| | |
|------------------------|-----|
| Jupiler pression 25 cl | 2.5 |
| Heineken 25 cl | 3 |

CARTE DES WHISKIES 4 cl

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Blended malt Scotland</i> | |
| Monkey Shoulder | 6 |
| Asyla | 6 |
| Chivas 12 ans d' âge | 5 |
| <i>Single malt</i> | |
| Alsace Elsass | 6 |
| Aberlour 10 ans d' âge | 5 |
| Bourbon Kentucky Four Roses | 5 |

BOISSONS SANS ALCOOL

| | |
|--|-----|
| Schweppes 25 cl | 2.5 |
| Jus de fruit 25 cl orange/ananas/pomme | 2 |
| Orangina | 2.5 |
| Coca Cola 33 cl | 2.5 |
| Coca Cola Light 33cl | 2.5 |
| Perrier 33 cl | 3 |



CAMILLE, CIRIL & FABIEN
tél. 05 63 39 05 58
www.aubergedebardigues.com

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

**C' EST PAS
POUR LES GRANDS**

12 €

pour les enfants de moins de 12 ans

Une boisson au choix

Suggestion du chef

Moelleux au chocolat ou glace

saveurs d'ici & d'ailleurs

entrée + plat + plateau de fromage + dessert 36 €

entrée + plat + dessert 29.50 €

entrée-plat + ou plat-dessert 23.50 €

TABLE D' HÔTES

DU MARDI AU VENDREDI À DÉJEUNER

SAUF JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

1/4 VIN OFFERT

17 €

FORMULE 2 PLATS + 1 VERRE DE VIN

13 €

C' EST LE CHEF

QUI DÉCIDE ...

MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

45 €

... LE SOMMELIER AUSSI !!

... AVEC 4 VERRES DE VIN

58 €

À la boutik...

Autour du vin

Coffret de vins 2/3 bouteilles au choix

Carafe à décanter 39 €

Carte viticole française 29 €

Ice bag 7.8 €

Gastronomie

Chataigne_ Pruneaux_ Quercy des îles_ Floc

Confiture d' oignons du chef 250 g 5 €

Pruneaux au vin blanc 390 ml 6 €

Chocolat Cluizel

Galets 125 g 7.5 €

Galets 200 g 12 €

TOUT L' ÉTÉ...DANS UN PAN BAGNAT

Le célèbre casse croute niçois façon Chef Ciril

FILETS DE MAQUEREAUX

Fraîcheur agrumes et tomates, crémeux céleri au beurre noisette

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Confiture d' oignons

PLUMA DE COCHON NOIR IBÉRIQUE

Ketchup made in Bardigues, fricassée de pommes de terre et oignons rouges

MAGRET DE CANARD

Cannelloni d' aubergine au chèvre du Cornal et fruits secs, carottes glacées à brun, saveur Chermoula

POISSON DU MARCHÉ au goût du jour

CHOCOLAT GRAND CRU CLUIZEL

moelleux, coulis griottes, sorbet cerise

LES FRAMBOISES

Sablé amandine et glace violette

LES REINES CLAUDES

Tarte feuilletée cassée, sorbet pommes vertes

ASSIETTE DE GLACES OU SORBETS

PLATEAU DE FROMAGE