



# Le Petit Périgord

*Cuisine Gourmande*

**Ouvert 7/7** sauf le Dimanche soir et Lundi soir de la Pentecôte  
Réservation uniquement par téléphone au **02 43 53 29 43** de 8h30 à 20h  
Commande jusqu'au soir **20h** pour le lendemain midi et jusqu'à **10h30 (14h le samedi)** pour le soir même  
Retrait de **11h à 12h30** et de **17h30 à 19h** et sur rendez-vous  
Livraison 5€ ou gratuite à partir de 50€

## **Menu Délice « Soir et Week-end »** **du Samedi 5 JUIN au Mardi 8 JUIN** (suivant disponibilité...)

**En barquette** : l'entrée 6€...le plat avec ses garnitures du moment 9€ (8€ le cassoulet) le dessert...3€  
**En plateau complet** : entrée, plat garni, salade 2 fromages, dessert, pain, serviette, beurre, mignardise...22€  
**Plateau enfant** : saucisson sec, filet de volaille ou poisson avec pommes de terre, mousse stracciatella ...8€  
75cl de Blanc, Rouge, Rosé, Cidre...12€, 50cl d'eau pétillante 1€50 ou 50cl d'eau plate...1€

Médailillon de foie gras, toasts, confit de fruit du moment  
Paris-Brest de melon au jambon du sud-ouest  
Truite mayennaise marinée à l'aneth

Cassoulet maison (haricot, 1/2 saucisse, poitrine, saucisson, manchon de canard)  
Tranche d'un quasi de veau cuit 12h, sauce blanquette aux brisures de morilles  
Cuisse de canard confite sauce Espelette  
Dos de Merlu sauce poivron doux

Salade de fruits frais parfumée au gingembre  
Riz au lait au caramel 1/2 sel  
Pavé chocolat cerise



## **Menu « Ardoise Midi »** **Du Lundi au Vendredi (Hors jours fériés)**

Menu suivant arrivage et donné la veille au soir ou le matin par téléphone au 02 43 53 29 43  
Retrait de 11h30 à 12h30

**À la carte en barquette** : le plat du jour avec ses garnitures du moment 8€...le dessert...3€  
**En plateau complet** : entrée, plat garni, salade fromage, dessert, pain, serviette, beurre, mignardise...16€50  
**En plateau E/P OU P/D** : entrée/plat ou plat/dessert, salade fromage, pain, serviette, beurre, mignardise...13€50