

VINS ROUGES

BERGERAC

Cuvée les Gouyats 75 cl.	14.50 €
Laulerie Réserve rouge 75 cl.	19.50 €
Ancienne Cure  75 cl.	21.50 €

PÉCHARMANT

Château les Farcies du Pech' 75 cl.	21.50 €
-------------------------------------	---------

VIN DE PAYS DU PÉRIGORD

La Source Oubliée  75 cl.	23.50 €
--	---------

VINS ROSÉS

BERGERAC


Cuvée Les Gouyats 75 cl.	14.50 €
Château Laulerie 75 cl.	16.50 €
Ancienne Cure  75 cl.	21.50 €

VINS BLANCS SECS

Cuvée les Gouyats 75 cl.	14.50 €
Château Laulerie 75 cl.	16.50 €
Ancienne Cure  75 cl.	21.50 €

VINS LIQUOREUX

MONBAZILLAC

Monbazillac Grande Réserve 75 cl.	21.50 €
Rosette Coutancie  75 cl.	21.50 €
Au verre 14 cl.	4.50 €

VERRE DE VIN

Sélection du jour	4.00 €
-------------------	--------

Green Globe et notre engagement environnemental.

Le développement durable faisait partie du quotidien de nos ancêtres au début du XX^e siècle. A cette époque la nature est la principale source de revenus dans une économie basée sur l'agriculture. Les matières premières y sont souvent rares, chères, optimisées et recyclées jusqu'à l'extrême.

C'est donc tout naturellement que le Bournat s'est engagé de longue date dans la défense des valeurs du développement durable et du consommé local, récompensé depuis 2016 par le label **Green Globe**. Eco label international, 15 sites seulement en France le détiennent, un seul en Nouvelle Aquitaine, le Bournat.

Ainsi nous sommes soucieux de réduire l'impact de nos activités afin de préserver tout autant les valeurs de la vie d'antan que la vie à venir.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ / A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BIENVENU CHEZ PAUL,



La référence de la gastronomie Périgourdine au Bournat.

Ce restaurant proche des auberges/bistrot de la fin du XIX° porte le nom du créateur du site Paul-Jean Souriau. Ce grand défenseur du patrimoine et du savoir-faire nous a légué sa passion pour l'artisanat et les produits locaux.

Aujourd'hui, la gastronomie doit-être elle aussi écoresponsable, c'est pour cela que nous travaillons avec des producteurs locaux associés à notre démarche. Les volailles viennent de Montignac Lascaux, les viandes également locales sauf l'agneau issu du Quercy certifié IGP. Les légumes sont produits essentiellement à Mauzens et Miremont en cultures raisonnées et lutte biologique intégrée. Les fromages sont fabriqués à Saint Cyprien dans la fromagerie des Croquants. Les truites proviennent du moulin de Carloux à Borrèze, élevées dans les eaux pures de l'Inval. Elles supplantent largement par la qualité de leur chair et les conditions raisonnées d'élevage le saumon industriel. Ainsi, tous nos plats sont confectionnés sur place par nos chefs et à base de produits frais issus de producteurs locaux.

Nous sommes également très attentifs à l'équilibre alimentaire des repas de vos enfants et nous vous proposons des plats adaptés et respectueux de leur santé.

MENU ENFANT *(crudités à la demande)*

LES PLATS

Steak de canard ou suprême de poulet IGP Périgord, légumes du jour
OU
Assiette végétarienne
OU
Filet de truite rôtie

LES DESSERTS

Yaourt artisanal ou tarte aux fruits
Boisson, jus de fruits au choix

13.50 €

Tous les plats, entrées et desserts sont confectionnés sur place par nos chefs et à base de produits frais issus de producteurs locaux.

Les viandes sont issues de la production locale et certifiées IGP.

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE.



LES ENTRÉES



Foie gras mi cuit aux saveurs du Périgord Foie gras, jambon cul noir, piment du Périgord AOP, Monbazillac	15.50 €
Emincé de truite aux épices Truite marinée aux 5 baies	13.50 €
Salade du potager Salade, légumes de saison, fruit	12.50 €
Salade Périgorde Salades, gésiers, noix, magret séché, copeaux de foie gras	11.50 €
Cabécou pané aux noix sur salade Cabécou, noix AOP, salade	10.50 €
Tourin blanchi Soupe d'ail blanchi à l'œuf	9 €

LES PLATS



Tournedos de canard Rossini sauce Périgieuse Filet de canard entier, foie gras poêlé, sauce Périgieuse truffée	25.50 €
Marmite de la Vézère Truite, sandre, brochet, légumes croquants	23.50 €
Confit de canard en crôte de piment du Périgord Canard confit, piment Périgord AOP, chapelure pain du Bournat	21.50 €
Côtelettes d'agneau rôties marinées aux herbes du jardin Agneau du Quercy, herbes aromatiques du jardin	20.50 €
Mille-feuille de légumes de saison Pommes de terre émincées et fricassée de légumes	17.50 €

Légumes d'accompagnements : Gâteau de pommes de terre Sarladaise et ses cèpes, légumes rôtis et fricassée de champignons

LE COIN DU FROMAGER



Assiette de fromage du Périgord Cabécou, tome de brebis, tome de vache à la liqueur de noix, salade, noix AOP	8.50 €
--	--------

LES DESSERTS



Café ou thé gourmand Boisson chaude, assortiment de 4 desserts maison	9.50 €
Fondant chocolat châtaigne Moelleux chocolat, crème de châtaigne	8.50 €
Le Périgourdin Le gâteau traditionnel aux noix	7.50 €
Sabayon de fraises au Monbazillac Fraises du Périgord, crème montée au Monbazillac	7.50 €
Millassou et sa crème fermière Farine de maïs, raisins marinés, crème parfumée	6 €
Crème brûlée Crème vanille, sucre, œuf	6 €