

RESTAURANT

CHEZ PAUL

DEPUIS 1901

CUISINE • DU • PÉRIGORD



PARC
du BOURNAT
RENDEZ-VOUS EN 1900

BIENVENUE CHEZ PAUL,



La référence de la gastronomie Périgourdine au Bournat.

Ce restaurant proche des auberges/bistrot de la fin du XIX^e 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 bovines et ovines sont originaires du Sud-Ouest. 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.

13.50 €

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

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou Tarte aux fruits
Boisson, jus de fruits au choix

LE COIN DU FROMAGER



Assiette de fromage du Périgord

Cabécou, tome de brebis, tome de vache à la liqueur de noix, salade, noix AOP

10.50 €

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.



MISEN EN BOUCHE OFFERTE



Tapenade d'olives, ail, noix*, huile de noix* (*100 % du moulin du Bournat)

LES ENTRÉES



Foie gras mi-cuit au Montbazillac	17 €
Mi-cuit fait maison, vin liquoreux, confis d'oignons rouge et griotte	
Ballotine de truite aux petits légumes	15.50 €
Truite du Périgord, légumes de saison, tartare allégé aux herbes fines	
Salade de cabécou	13 €
Cabécou sur toast de notre boulanger, miel, salade, noix du périgord plat végétarien	
Salade maraîchère	12 €
Salade de saison, légumes du jour, graines de courges, plat végan	

LES SALADES GOURMANDES



Salade périgourdine	27 €
Césiers d'oie, foie gras mi-cuit et terrine de canard maison, jambon Noir du Périgord, salade, tomate, noix, oignon rouge	
Salade Chez Paul	26 €
Ballotine de truite du Périgord, magret séché, enchaud, gratons, salade, tomate, noix, oignon rouge	
Salade Bournat	18 €
Salade de saison, légumes et fruits d'été, noix, graines de courge, plat végan	

LES PLATS



Tournedos de canard Rossini	29 €
Magret de canard, foie gras poêlé, sauce Périgueux truffée	
Carré d'agneau aux herbes fraîches	27 €
Agneau Français, herbes aromatiques du jardin	
Mitonnée de canard et veau au Pécharmant	25 €
Canard et veau du Périgord, sauce au vin de Pécharmant, champignons	
Truite en papillote	24 €
Truite du Périgord, fenouil, haricots verts, courgettes, pois gourmands, tomates cerises, sauce au beurre blanc	
Tomate cœur de bœuf surprise	22 €
Tomate crue farcie, légumes tièdes, courgette, poivron, tomate semi-séchée, concombre, oignon, pomme granny, ciboulette, huile d'olive, brochette de pomme de terre grenaille, plat végan	
Légumes d'accompagnements :	
<i>Brochette de pomme de terre grenaille, ratatouille maison, gratin de légumes du jardin.</i>	

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER



Café ou thé gourmand	10 €
Boisson chaudes, assortiment de 4 desserts maison	
Douceur du Bournat	9 €
Biscuit cuillère, crème infusée au café, praliné, crumble maison	
Mousse au chocolat aux éclats de noisettes	9 €
Chocolat au lait, noisettes	
Riz crémeux au lait végétal parfumé à l'orange	8 €
Riz, lait végétal, orange, plat végan	
Crème Périgourdine au vin de noix	7 €
Crème brûlée au vin de noix et noix caramélisées	