

RESTAURANT

CHEZ PAUL

DEPUIS 1901

CUISINE • DU • PÉRIGORD



PARC
du BOURNAT
RENDEZ-VOUS EN 1900



La référence de la gastronomie Périgourdine au Bournat.

Ce restaurant proche des auberges/bistrots 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 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 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

LES PLATS

Steak de canard ou suprême de poulet IGP Périgord, légumes du jour
OU
Assiette végétarienne
OU
Filet de truite rôtie
Accompagnement, pomme de terre grenaille, salade

LES DESSERTS

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou Tarte aux fruits

LE COIN DU FROMAGER



Assiette de fromage du Sud-Ouest
Cabécou, tome de brebis, tome de vache, salade, noix

10 €

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

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE.



LES ENTRÉES



Foie gras mi-cuit	17 €
Mi-cuit, confit d'oignon et griotte	
Pâté en croute tradition	14 €
100 % volaille, moutarde à l'ancienne	
Oeuf cocotte	13,5 €
Crème de champignons jambon noir du Périgord	
Duo de la Vézère	16 €
Saumon mariné, truite du Périgord mousse de truffe (Tuber aestivum)	
Tagliatelles de légumes	12.50 €
Légumes de saison, duo d'agrumes, plat végan	
Assiette de salade verte, plat végan	4 €

LES SALADES GOURMANDES



Salade Bournat	27 €
Foie gras mi-cuit jambon noir du Périgord, terrine de campagne, gésier, tomate, noix, oignon rouge, salade, pomme, vinaigre balsamique	
Salade Chez Paul	26 €
Truite fumée, enchaud, cabécou toasté, magret fumé, salade, noix, pomme, oignon rouge, tomate, vinaigre balsamique	
Salade maraîchère	18 €
Salade de saison, légume et fruit d'été, noix, graine de courge, plat végan	

LES PLATS



Tournedos de canard Rossini	29 €
Filet de canard, foie gras poêlé, sauce Périgueux truffée	
Manchons de canard au vin de pays	24 €
Champignons, lardons, oignons, pommes de terre grenaille	
Cuisse de canard confite	25 €
Confit, gratin de pomme de terre truffée, poêlé de légumes, caviar de carotte	
Truite en papillote	26 €
Truite du Périgord, fenouil, légume vert, tomate cerise, sauce au beurre blanc	
Tomate cœur de bœuf surprise	22 €
Tomate crue farcie, légume tiède, courgette, poivron, tomate semi-séchée, concombre, oignon, pomme granny, ciboulette, huile d'olive, plat végan	

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER



Crème brûlée à la châtaigne	7,50 €
Coupe glacée du périgord	9 €
Glace vanille, glace caramel beurre salé, noix, caramel, chantilly	
Mousse aux chocolats aux éclats de noisettes	9 €
Chocolat au lait, noisettes	
Tarte aux noix, boule de glace vanille	8,50 €
Assiette de trois fromage du Sud-Ouest	10 €
Noix, miel du Périgord, crème	

VINS ROUGES



BERGERAC

Cuvée les Gouyats 75 cl.

18 €

PÉCHARMANT

Le Pech de Neyrat 75 cl.

25 €

VIN DE PAYS DU PÉRIGORD

La Source Oubliée  75 cl.

27 €

VINS ROSÉS



BERGERAC

Cuvée Les Gouyats 75 cl.

18 €

VINS BLANCS SECS



Cuvée les Gouyats 75 cl.

18 €

VINS LIQOREUX



MONBAZILLAC

Monbazillac Grande Réserve 75 cl.

26 €

Au verre 14 cl.

5.50 €

VERRE DE VIN



Sélection du jour

5.50 €

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.

