


VINS ROUGES

Bergerac Cuvée les Gouyats 75 cl.	16 €
Pécharmant Le Pech de Neyrat 75 cl.	25 €
Vin de pays du Périgord La Source Oubliée  75 cl.	27 €
Haut-Médoc Cru bourgeois Château Corconnac 75 cl.	29 €

VINS ROSÉS

Bergerac Cuvée Les Gouyats 75 cl.	16 €
Château Corconnac Rosé 75 cl.	20 €

VINS BLANCS SECS

Cuvée les Gouyats 75 cl.	16 €
--------------------------	------

VINS LIQUOREUX

Monbazillac Monbazillac Grande Réserve 75 cl.	26 €
Au verre 14 cl.	5,50€

VERRE DE VIN

Verre de vin sélection du jour	5 €
Verre de vin Monbazillac	6 €



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 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 productions locales.

Nos producteurs du Périgord : Vaux · Pélégri · Castang · Pisciculture des Eaux de l'Inval · Grolière · Volailles Dumas et Lagreze

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 haché, pommes de terre grenailles, salade

OU

Suprême de poulet du Périgord, pommes de terre grenailles, salade

OU

Filet de truite rôtie, sauce beurre blanc
pommes de terre grenailles, salade

Les desserts

Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou Tarte aux pommes

LE COIN DU FROMAGER



Assiette de fromages du Sud-Ouest

Cabécou, tomme de brebis, tomme 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 de canard mi-cuit

Mi-cuit, confit d'oignons à la griotte

17 €

Petite salade « Bournat »

14 €

Petite salade « Chez Paul »

14 €

Œuf cocotte

Crème de champignons, jambon noir du Périgord

13,50 €

Tagliatelles de légumes (végan)

Légumes de saison, duo d'agrumes

12,50 €

Assiette de salade verte (végan)

4 €

LES SALADES GOURMANDES



Salade Bournat

Foie gras, mi-cuit jambon noir du Périgord, terrine de magret d'oie fumé, gésiers d'oie, tomates, noix, oignons rouges, salade, pommes, crème balsamique

27 €

Salade Chez Paul

Grillons de porc & canard, enchaud, cabécou toasté, magret fumé, salade, noix, pommes, oignons rouges, tomates, crème balsamique

26 €

Salade Maraîchère (végan)

Salade de saison, légumes d'été (tomates, oignons rouges, carottes, céleri rave, choux rouge), noix, graines de courge, crème balsamique

18 €

LES PLATS



Magret de canard façon Rossini

Magret de canard, escalope de foie gras, assortiment de légumes, pommes de terre grenailles, sauce aux cèpes

26 €

Pavé de rumsteak

Pavé de rumsteak, assortiment de légumes, pommes de terre grenailles, échalotes confites

24 €

Cuisse de canard confite

Caviar de carotte, légumes oubliés, gratin de pommes de terre aux cèpes, sauce à l'ail

25 €

Truite en papillote

Truite du Périgord, fenouil, légumes verts, carottes, tomates, pommes de terre grenailles, sauce beurre blanc

26 €

Tartine du Bournat (végétarien)

Tomates cerises, cabécou, salade, oignons rouges, pesto, graines de courge, pommes de terre grenailles

18 €

LES DESSERTS



Crème brûlée à la vanille

7,50 €

Coupe glacée du Périgord

Glace vanille, glace caramel beurre salé, noix, caramel, chantilly

8,50 €

Mousse au chocolat aux éclats de noisettes

Chocolat au lait, noisettes

9 €

Tarte aux noix

Boule de glace vanille-caramel

8,50 €

Aumônière de pommes, caramel beurre salé

Chantilly, graines de courge

9 €