

L A T A V E R N E



BOISSON MAISON HOMEMADE DRINKS

Cidre de Noël (cidre chaud aux épices) 3,90€

Christmas cider (hot spiced cider)

Hypocras blanc (vin blanc aux épices) 3,90€

White Hypocras (spiced white wine)

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

en canettes de 33cl in 33cl cans 3,00€

Perrier, Coca, Coca Zéro, Orangina, Oasis Tropical, Schweppes Agrum, Minute Maid Orange ou Pomme

Sirop à l'eau 1,80€

(Menthe, Grenadine, Citron, Fraise des bois, Pêche, Banane)

(Mint, Grenadine, Lemon, Wild Strawberry, Peach, Banana)

BIÈRES BEERS

Bière sans alcool 25cl (Alcohol-free) 3,50€

La Castelnau (Ambrée) 33cl

La Marqueyssac (Blonde) 33cl 5,90€

Ratz Bio 33cl (Blanche, blonde ou ambrée) 5,90€

Ratz de Noël (en décembre et janvier) 5,90€

Ratz seasonal Christmas beer (December & January)

CIDRE DOUX ou BRUT (Bolée d'Armorique) SWEET CIDER

Le gobelet 25cl 3,50€

Le pichet 50cl 7,00€

La bouteille 1 Litre 9,50€

EAUX WATER

Abatilles ½ Litre 3,50€ **Abatilles 1 Litre** 4,50€

Abatilles pétillante ½ Litre 3,90€ **Abatilles pétillante 1 Litre** 4,90€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café, allongé 1,70€

Coffee

Noisette 1,90€

Small coffee with milk

Grand café 2,90€

Large coffee

Grand café au lait, Cappuccino 3,20€

Large coffee with milk, cappuccino

Chocolat chaud 4,00€

Hot chocolate

Chocolat ou Café Viennois 4,50€

Chocolate or Viennese Coffee

Lait chaud caramel chantilly 4,50€

Hot caramel milk with Chantilly cream

Thé noir Earl Grey ou Ceylan 3,20€

Earl Grey or Ceylan black tea

Thé vert menthe ou jasmin 3,20€

Mint or jasmine green tea

C A R T E D'HIVER

GALETTES DE SARRASIN

OUR BUCKWHEAT PANCAKES

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de sarrasin bio du Moulin de Charbonnière.

All our pancakes are made with free-range eggs and organic buckwheat flour from Moulin de Charbonnière.

Mâchicoulis Jambon, emmental Ham, Emmental cheese 6,50€

Archère Cheddar, Mozzarella, Emmental 6,50€
Emmental, Mozzarella and Cheddar cheese

Bastion Jambon, emmental, œuf Ham, Emmental cheese, egg 7,50€

Donjon Emmental, cabécou, magret de canard séché, noix, miel Emmental cheese, cabécou cheese, dried duck breast, walnuts, honey 7,50€

Suppléments Extras :

Cabécou : 2,90€ œuf : 1,00€ Mozzarella, Cheddar : 0,50€
Cabécou cheese Egg Mozzarella, Cheddar

CRÊPES SUCRÉES MAISON

(farine de froment Bio)

OUR HOMEMADE SWEET PANCAKES MADE WITH ORGANIC WHEAT FLOUR

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de froment bio du Moulin de Charbonnière.

All our pancakes are made with free-range eggs and organic wheat flour from Moulin de Charbonnière.

Crêpe beurre, sucre 2,50€
Crêpe with butter and sugar

Crêpe beurre, sucre, citron 2,80€
Crêpe with butter, sugar and lemon

Crêpe au miel du Périgord 3,30€
Crêpe with Périgord honey

Crêpe au chocolat maison 3,30€
Homemade chocolate crêpe

Crêpe au caramel beurre salé maison 3,30€
Homemade salted caramel crêpe

Crêpe au chocolat noisette du Lot et Garonne, 3,30€
Crêpe with chocolate-hazelnut spread from Lot et Garonne
Lucien Georgelin (sans huile de palme)

Crêpe à la confiture de noix 3,30€
Crêpe with walnut jam

Crêpe à la crème de marron 3,30€
Crêpe with chestnut cream

Crêpe à la confiture de fraises du Lot et Garonne 3,30€
Crêpe with strawberry jam from Lot-et-Garonne

Crêpe sucrée de Noël Sweet Christmas Crêpe 3,30€
au choix :

- 1 Poudre de douceur
(gingembre, cannelle, maniguette, muscade, poivre long)
(ginger, cinnamon, grains of paradise, nutmeg, long pepper)

- 2 Poudre des chimistes
(cannelle, rose, macis, girofle, genièvre, coriandre)
(cinnamon, rose, mace, clove, juniper, coriander)

Supplément 1 boule de glace 3,00€
Extra : 1 scoop of ice cream

NOS PÂTISSERIES

OUR PASTRIES

Coulant au chocolat et sa crème anglaise 4,90€
Chocolate fondant with creme anglaise

Tarte aux pommes et sa boule de glace aux choix 5,90€
Apple tart with a scoop of ice cream of your choice

NOS COUPES GLACÉES

8,90€

OUR ICE CREAM SUNDAES

Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M Manouvrier à St Geniès.
Our sorbets and ice creams are made by M Manouvrier a local artisan in St Geniès.

Magne de Castelnau

Castelnau, Fraise du Périgord, Noix du Périgord et Chantilly
Castelnau, Périgord strawberry, Périgord walnut and Chantilly cream

Geoffroy de Vivans

3 boules vanille, chantilly nappée de chocolat ou caramel maison

3 scoops of vanilla ice cream, Chantilly cream topped with chocolate or homemade caramel

Bernard de Cazenac

Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes et chantilly
Périgord walnut, caramel, nougat, almonds and chantilly cream

Nompar de Caumont

Violette, Marco Polo, Indochine et chantilly
Violet, Marco Polo, Indochine, cream

NOS PARFUMS

SORBETS : Fraise du Périgord, Framboise, Citron vert, Mangue, Poire, Passion, Pêche de vigne.

Périgord Strawberry, Raspberry, Lime, Mango, Pear, Passion fruit, Vine Peach.

CRÈMES GLACÉES : Noix du Périgord, Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Nougat, Violette.

Périgord walnut, Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Nougat, Violet.

SPÉCIALITÉS : Indochine (framboise, fruit de la passion, litchi et jasmin) et Marco Polo (mélange de fruits rouges, de fruits exotiques et le parfum secret).

Indochine (raspberry, passion fruit, lychee and jasmine) and Marco Polo (mix of red fruit, exotic fruit and a secret flavour).

EXCLUSIVITÉ :

Sorbet Signature @Castelnau
(lait d'amande, pomme, poire et galanga)
(almond milk, apple, pear and galanga)

1 boule . . . 3,50€ **2 boules** . . . 4,50€ **3 boules** . . . 5,50€
Suppléments : Chantilly . . . 1,00€ Nappage . . . 0,70€

Scannez ici pour voir la carte des allergènes
Scan here to see the allergen map



Prix nets TTC - Net prices including VAT