



La Carte des Mets

ETE 2019

Le St Jacques à la Carte

Un repas est comme un grand et excitant voyage qui nous invite à chaque escale à la découverte, au partage, au rêve et au plaisir.

Henri Bostevac (Restaurateur français)

Les Entrées

<i>Entrée du Menu (starter from the menu)</i>	9€
<i>Fausse Ravioles de Navets Pickles aux fruits de mer et pamplemousse (Wrong ravioli of turnip like pickles with shellfish tartare and grapefruit)</i>	12€
<i>Foie Gras mi-cuit, Poire William et coulis de Vin de Bergerac à la Réglisse (Terrine of Foie Gras, fresh Pear, red wine and liquorice coulis)</i>	15€

Les Plats & Salades

<i>Les Plats du Menu (Pièce du Boucher +3€) (Main course from the menu)</i>	19€
<i>Magret de canard à l'anis, melon caramélisé et falafel (Breast of Duck marinated with Anise, Caramelized melon & falafel)</i>	20€
<i>Salade de Haddock, fromage de chèvre du Périgord & framboises (Green Salad with Haddock, local goat cheese and raspberry)</i>	17€
<i>Notre version de la Salade Périgourdine (manchon, magret séché maison, noix du Périgord, carotte, tomate, foie gras, gelée de Monbazillac)</i>	20€

Les Desserts

<i>L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano (Cheese Platter, a selection from "La Crèmerie de Cyrano")</i>	10€
<i>Dessert du Menu (Dessert from menu)</i>	9€
<i>Notre Café frappé (Ice Coffee)</i>	8€

sans oublier notre sélection de glaces et sorbets artisanales

TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

Menu Estival 2019

27€

Guacamole de Petit Pois & Chantilly de Choux Fleur
(Guacamole of Peas and Cauliflower chantilly)

Ou

Le Saumon Mayo de ma Grand-mère légèrement revisité
(Cold Salmon with some vegetable, Light Mayonnaise, leeks with ginger)

Ou

Tempura Dacca de Légumes et sorbet Poivron Grillé
(Vegetable fritters and Red pepper Sorbet)

Enchaud Périgourdin chaud, crème d'ail et coulis de Persil
(Local Pork roast in duck fat, garlic cream et Parsley coulis)

Ou

La Pièce du Boucher (élevage local et Bio), Sauce Pécharmant ou Béarnaise
(Pièce of beef, Red Wine sauce or Bearnaise Sauce)

Ou

Poisson du Jour (Cf Tableau) (Fish of the Day)

Crème Brulée au Pousse Rapière, Glace à la Vanille Bourbon
(Crème Brulée aromated with Armagnac and Orange liquor, Vanilla Ice Cream)

Ou

Moelleux au chocolat, sorbet Passion
(Hot Chocolate cake, Passion Fruit Sorbet)

Ou

Fraises du Périgord, sirop au Matcha, Glace Yuzu, Crumble d'Amandes
(Strawberry, Japanase Green Tea syrup, Yuzu sorbet, Almond Crumble)

Menu enfant (jusqu'à 13ans) : 14€

Entrée Découverte, Filet de Poisson ou Pièce de Boeuf (110g), Moelleux au chocolat ou Assortiment de Glaces.

Nous vous proposons une cuisine artisanale à base de produits frais, cela peut parfois demander du temps de préparation et/ou de cuisson. Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

Tous nos prix s'entendent nets et Service Compris

Parfums des Sorbets & Glaces artisanaux

Mandarine de Sicile
Fraise
Fruit de la Passion
Cassis
Menthe
Yuzu (agrume japonais)
Citron Vert
Chocolat Noir

Vanille gousses Bourbon
Cannelé de Bordeaux
Violette
Noix
Yaourt Bulgare
Thé vert Matcha
Spéculoos
Café
Verveine

- 1 Boule : 3€
- 2 Boules : 5€
- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

Au saint jacques, on joue la carte de la transparence voici nos différents fournisseurs :

Artisan Boulanger : Compagnie des desserts, Boulangerie

Œufs fermier label rouge : Madame Jegu (Castillones, 47)

Produits Bovins et Ovins : Nature viande (éleveurs bio à Bergerac, 24)

Escargot : Ferme de La Perlotte (La Réole, 33)

Canard : Maison Rougié à Sarlat (foie gras et cuisses de canard) et Aquitaine Sélection (magret IGP Sud Ouest)

Artisan glacier : Pole Sud à Lésignan.

Maraîcher : Natifruits et Panier exotique au Marché couvert de Bergerac

Fromage : Crèmerie de Cyrano au Marché couvert de Bergerac.

Miel du Périgord : Le rucher de Tristan à saint léon sur l'Isle (24)

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

Pleurotes et Shitaké : La grange aux Champignons (Eynesse, 33)

Nationalité des viandes :

Bœuf > France, dordogne

Porc > France, dordogne

Canard > France

