



MENU

Produits & Cuisine
FRAIS & MAISON



LAPENICHERESTAURANT.FR





LES CAGETTES DU CABANON

LA PÉRIGOURDINE : trappe d'Echourgnac, foie gras mi-cuit de canard maison, magret de canard séché, rillettes d'oie, cabécou et Noix du Périgord..... 20 €

LA VÉGÉTARIENNE : tartare de tomates, houmous, tapenade d'olives noires maison, caviar d'aubergine, beignets de courgettes..... 15 €

LA COCHONAILLE : jambon sec Italien, saucisson, pâté de campagne, chorizo, boudin à l'ancienne, pâté de tête 19 €

LA POISSONNIÈRE : rillettes de poisson et tartare de saumon maison, saumon mariné maison, petites sardines marinées. 18 €

LES TAPAS

TORTILLA 6,50 €

CLUB SANDWICH 9,00 €

SANDWICHS NAVETTES APÉRITIVES (par 5) 12 €

ASSIETTE DE FRITES MAISON 4 €

ASSIETTE DE FRITURES : Mozzarella sticks, bouchées camembert, beignets calamar, Chili Cheese (x4) 15 €

LES SALADES

LA CRISPY SALADE CAESAR : salade, filet de poulet pané aux corn-flakes, copeaux de parmesan, tomates cerises, ciboulette, échalotes ciselées..... 15,50 €

SALADE PÉRIGOURDINE : salade, gésiers, foie gras de canard maison, magret fumé, cerneaux de Noix du Périgord..... 14,90 €

SALADE OCÉANE : salade, saumon mariné maison, crevettes décortiquées marinées, échalotes, tomates cerises, ciboulette, oignons frits, petits légumes..... 15,50 €

SALADE VÉGÉTARIENNE DU JOUR : autour de légumes frais 13,50 €

LES ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT DE CANARD MAISON toasts briochés, chutney d'oignons rouges, miel, balsamique 15,90 €

CARPACCIO DE BOEUF au pesto maison, copeaux parmesan, pignons de pin, salade 9,50 €

SAUMON MARINÉ façon gravlax maison, crème citron échalote, toasts grillés..... 13,90 €



LES GRILLADES

ENTRECÔTE LIMOUSINE , environ 400 g	22,90 €
.....	XXL 32,90 €
BAVETTE DE BŒUF environ 300 g	18,90 €
MAGRET DE CANARD Sud-Ouest entier 300 g	19,90 €
TOURNEDOS DE VEAU Limousin environ 320 g...	22,90 €
CÔTE DE VEAU Limousin environ 450 g	23,90 €
CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE sur disponibilité, plus de 2,5 kg !	75,80 €
LA PROPOSITION DU SAUCIER : sauce au bleu, au poivre, au foie gras, au beurre blanc.....	1,50 €

Viandes servies avec frites maison, salade.

LES PLATS

TRAVERS DE PORC MAISON caramélisé, sauce soja, miel, gingembre, accompagné d'un écrasé de pommes de terre maison et salade	18,90 €
TARTARE DE BOEUF : haché tradition «non préparé» 180gr (câpres, oignons, cornichons, persil, mayonnaise maison, sauce barbecue, pignons de pin...) accompagné de frites maison et salade.....	18,50 €

LES BURGERS

LE CLASSIQUE : haché de bœuf	180 g 14,50 €
.....	300 g 19,50 €

sauce burger maison, tomate fraîche, oignons caramélisés, frites et salade.

LE FISH : filet de cabillaud pané, frites / salade et sauce maison : coriandre, zestes de citron, échalotes et ciboulette..... 14,50 €

Fromage au choix (raclette, carré d'aurillac, emmental)

LES POISSONS

FILET DE BAR MARINÉ citron et huile d'olive, thym frais accompagné de gratin de pommes de terre et légumes frais	18,50 €
FILET DE TRUITE AUX AMANDES sauce au beurre blanc, purée maison et salade.....	18,90 €
NOIX DE ST JACQUES poêlées , sauce au beurre blanc, légumes frais et sa pomme de terre gratinée.....	22,90 €



LES DESSERTS

- LA PROFITEROLE** de La Péniche, chou maison, glace vanille coulis de chocolat et chantilly..... 8,90 €
- CHEESE CAKE** et spéculos et son coulis..... 6,90 €
- MOELLEUX AUX POMMES** et noix du Périgord, boule de glace vanille et chantilly..... 6,90 €
- BRIOCHE PERDUE** caramélisée beurre salé, crème anglaise, glace vanille et chantilly 8,90 €
- COUPE DE FRAISES** du Périgord, sucre, chantilly à part 6,90 €
- FONDANT AU CHOCOLAT** tiède, sauce chocolat, crème anglaise, glace vanille et chantilly 6,90 €
- CAFÉ TRÈS GOURMAND** (assortiment de desserts à la carte: fraises, brioche, cheesecake, fondant, moelleux pomme, boule de glace, chantilly) 10,90 €
- COUPE DE GLACE** (vanille, café, chocolat, fraise, citron vert, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin)
1 boule 2,90 €..... 2 boules 4,90 €..... 3 boules 5,90 €

*Retrouvez sur place notre
carte des glaces !*

LA FORMULE PÉRIGOURDINE

- ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 26,90 €
- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT** 21,90 €

SALADE PÉRIGOURDINE

salade, gésiers, foie gras de canard maison,
Noix du Périgord, magret fumé.

CONFIT DE CANARD

sauce au foie gras maison, gratin de pommes de terre
et champignons.

MOELLEUX AUX POMMES

et Noix du Périgord, boule de glace vanille et chantilly.

LE MENU DU JOUR

Du lundi au samedi midi !

- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT** 19,90 €
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 22,90 €
- PLAT SEUL** 15,90 €

LE MENU ENFANT



- LE MENU ENFANT** 12,90 €

Sirop à l'eau au choix.

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD ou

HACHÉ FRAIS DE BOEUF ou

FILET DE POULET PANÉ AUX CORN-FLAKES

frites maison et salade ou

gratin et salade ou légumes.

FONDANT CHOCOLAT

accompagné de chantilly et sa boule de glace vanille ou

FRAISES DU PÉRIGORD avec sa chantilly.



LES COCKTAILS

AMERICANO	8 €
COCKTAIL DU JOUR	8,50 €..... <i>sans alcool</i> 7 €
MOJITO CLASSIQUE	8 €
MOJITO AUX FRUITS	9 €
GIN TONIC.....	11 €
SPRITZ APEROL CLASSIC	8 €
PINA COLADA	8 €

LES APÉRITIFS & ALCOOLS

KIR 15 cl.....	6 €
KIR ROYAL 15 cl.....	10 €
RICARD 2 cl.....	3 €
MARTINI / LILLET / CAMPARI 5 cl.....	5 €
SUZE 5 cl.....	5 €
CIDRE 27,5 cl.....	4,50 €
GIN BOTANIST ISLAY 4 cl.....	12 €
GIN SAINT-AMANS 4 cl.....	10 €
VODKA ABSOLUT 4 cl.....	8 €
WHISKY BALLANTINES 4 cl.....	8 €
WHISKY D.U.C TRIPLE CASK 4 cl.	14 €
WHISKY SPRINGBANK 10 ANS 4 cl.....	18 €
WHISKY KAVALAN DISTILLERY 4 cl.....	12 €
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS 4 cl.	8 €
RHUM PYRAT XO 4 cl.....	12 €
RHUM RON DE JEREMY XO 4 cl.....	12 €
RHUM RIISE XO 4 cl.....	18 €
SARLANOIX 5 cl.....	5 €
PINEAU 5 cl.....	5 €

LES BOISSONS

ABATILLES 1 l.....	plate 5 €gazeuse 5,90 €
ABATILLES 50 cl.....	plate 3 €gazeuse 3,90 €
RED BULL 25 cl.....	5 €
COCA / COCA ZERO / PERRIER 33 cl.....	3,50 €
LIMONADE / DIABOLO 25 cl.....	3,50 €
ICE TEA / ORANGINA 25 cl.....	3,50 €
SCHWEPES TONIC / AGRUMES 25 cl.....	3,50 €
JUS DE FRUITS 25 cl.....	3,50 €
SIROP À L'EAU 25 cl.....	2 €
CAFÉ / DÉCA Lavazza.....	2 €
DOUBLE ESPRESSO Lavazza.....	3 €
CAFÉ CRÈME Lavazza.....	3 €
CAPUCCINO Lavazza.....	3 €
CAFÉ NOISETTE Lavazza.....	2,20 €
CAFÉ FRAPPÉ La Péniche, Lavazza.....	4 €
THÉ / INFUSION	3 €

LES BIÈRES

PRESSION BAM ARTISANALE 25 cl ..	3 € .. 50 cl 5,90€
PRESSION BLANCHE agrumes 1664 25 cl.	3 € .. 50 cl 5,50€
PRESSION BLONDE « La cadette » 25 cl.....	3 € .. 50 cl 5,50€
PICON BIÈRE 25 cl.....	3,50 € 50 cl 7€
CANETTES designs et délicieuses ! 44 cl.....	8 €
DESPERADOS 33 cl.....	4 €
1664 SANS ALCOOL 25 cl.....	4 €



LES CHAMPAGNES

RUINART.....	80 €
H.BLIN BLANC DE BLANC.....	La coupe 14 €..... 60 €
DOM PÉRIGNON.....	nous consulter

LES VINS

12cl  75cl 

Envie d'un vin d'exception ?

DEMANDEZ LA CARTE
DES GRANDS CRUS DE LA PÉNICHE

ROUGES

DOMAINE PANSIOT, RÉCOLTANT À NUITS ST GEORGES AOP Chœrey Les Beaune.....	44 €
DOMAINE PANSIOT, RÉCOLTANT À NUITS ST GEORGES AOP Hautes Côtes de Nuits.....	28 €
CLOS DU NOTAIRE L'USUFRUIT ROUGE AOP Bourg (En conversion BIO)	6 € 22 €
DOMAINE LE CHEMIN DES RÊVES L'EXUBÉRANT BIO AOP Languedoc Grés de Montpellier	25 €
«IDEM» LES FRÈRES MARCHESSEAU BIO AOP Saint Nicolas de Bourgueil	24 €
LES CHEMINS DE PERRET «PN» 100% PINOT NOIR IGP Pays D'oc	5 € 22 €
CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS, GALETS ROUGES BIO AOP Costières de Nîmes	22 €
CHÂTEAU LAULERIE Bergerac.....	4 € 19 €

BLANCS

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILLET BIO AOP Macon Davayé Blanc	32 €
JOLIE MÔME DOMAINE SARRAT DE GOUNDY IGP Pays d'Oc Muscat moelleux	6 € 25 €
GRÉZAN CHARDONNAY AOP Faugères Chardonnay	25 €
DOMAINE BOUCHIÉ-CHATELIER «LA RENARDIÈRE» AOP Pouilly Fumé	8 € 36 €
DOMAINE LE SONGE, SACRIFICE AOP Côtes de Provence Blanc Sec.....	25 €
POUILLY FUISSÉ, CHÂTEAU DE VERGISSON AOP Pouilly Fuissé	36 €
CHÂTEAU LAULERIE Bergerac.....	4 € 19 €

ROSÉS

GLOUGLOU DES GOURGOULES IGP Pays D'oc	22 €
DOMAINE LE SONGE, SACRIFICE ROSÉ AOP Côtes de Provence Rosé.....	25 €
DOMAINE LE SONGE, APPRENDRE À VIVRE IGP Côtes de Provence Rosé.....	5 € 20 €



RÉSERVATIONS

Cocktails

GROUPES

Réceptions

ÉVÈNEMENTS

05.53.03.12.00

CONTACT@LAPENICHERESTAURANT.FR

LAPENICHERESTAURANT.FR

