

Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

Magret de canard entier rôti au four, sauce miel et 4 épices 25€

Grilled duck breast baked, honey and 4 spices sauce (15 min of cooking minimum.)

Ris de veau aux morilles 28€

Veal sweetbreads, morel mushroom

Gambas persillées, crème d'ail et tagliatelles fraîches 24€

Gambas with parsley sauce, garlic cream and fresh tagliatelle

Entrecôte grillée (environ 300 Gr) 25€

Sauce au choix : cèpes ou Roquefort

Beef grilled with Mushroom sauce or cheese Roquefort sauce

Omelette aux cèpes, salade verte 21€

Mushroom omelet and salad

Les desserts 8,50€

(Tous les desserts sont faits maison)

Crème brûlée

Café gourmand maison

Assortiment de mignardises/ Assortment of sweets

Trilogie de fromages

*Brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix, crémeux au lait de vache et confiture de cerise noire
Plate with 3 cheeses*

Gâteau aux noix, crème anglaise

Walnut cake, custard

Tiramisu à la fraise de Nabirat

Nabirat strawberry tiramisu

Les suggestions

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison et son confit de figue cuit au chaudron

22€

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

Ardoise du terroir 24€

Jambon de pays, pâté de foie de canard, anchaud du Périgord, tranches de magret fumés, brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix, crémeux au lait de vache et sa confiture de cerise noire
Country ham, duck liver pâté, Périgord cold pork filet, smoked duck breast slices, sheep's cheese with summer truffle, sheep's cheese with walnut liqueur, creamy cow's milk and black cherry jam

Burger façon Rosini et frites 19€

(Comté, tomate, oignons, cornichons, salade et steak haché, bloc de foie gras de canard)
homemade Hamburger with Comté cheese, tomato, onions, pickles, salad and beefburger block of duck foie gras)

Les grandes assiettes

Salade César au poulet 18€

Salade, filet de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, olives, sauce césar, croutons, pignons de pain et graines de sésame
Salad, seared chicken fillet, Parmesan shavings, hard-boiled egg, olives, Caesar dressing, croutons, pine nuts and sesame seeds

Salade Périgourdine 24€

Salade, gésiers d'oie confits, bloc de foie gras de canard mi cuit, manchons de canard, magret fumé et croutons et noix
Salad, candied goose gizzards, foie gras block, duck sleeves, smoked duck breast, walnuts, croutons

Assiette végétarienne 20€

Salade verte, Aumonière de cabécou, compotée d'oignons rouges, légumes grillés, flan de courgettes
Green salad, Cabécou cheese purse, red onion compote, grilled vegetables, zucchini flan

-Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.
-Le couvert supplémentaire facturé 5€

Formule au choix

Entrée + plat 30 € / Plat + dessert 30€ /
Entrée + plat + dessert 36€

Les entrées

Chiffonnade de truite fumée, avocat et agrumes

Smoked trout chiffonnade, avocado and citrus

**Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison
et son confit de figue cuit au chaudron**

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

**Salade de gésiers d'oie croustons et noix,
vinaigre de framboises**

Croutons and walnuts gizzard salad, raspberry vinegar

Tomates à l'ancienne, mozzarella et basilic

Old-fashioned tomatoes, mozzarella and basil

Les plats chauds

**Emincé de Magret de canard grillé sauce miel et 4 épices,
Pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

Grilled minced duck breast in honey and spices sauce, potatoes and vegetable

Civet de gésiers d'oie et pommes de terre beynacoises

Goose gizzard and Beynac potatoes

**Entrecôte grillée pommes de terre Beynacoises
Sauce Roquefort ou cèpes**

Grilled Entrecôte and potatoes, Roquefort cheese sauce or cèpes mushroom sauce

Gambas persillées, crème d'ail et tagliatelles fraîches

Gambas with parsley sauce, garlic cream and fresh tagliatelle

**Ris de veau aux morilles, pommes de terre Beynacoises
(supplément 4€)**

Veal sweetbreads, morel mushroom

Les desserts

Crème brûlée

Café gourmand maison

Assortiment de mignardises/ Assortment of sweets

Trilogie de fromages

*Brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix, crémeux au lait de vache
et confiture de cerise noire Plate with 3 cheeses*

Gâteau aux noix, crème anglaise

Walnut cake, custard

Tiramisu à la fraise de Nabirat

Nabirat strawberry tiramisu

FORMULE 26€ DECOUVERTE

**Pâté de foie gras de canard
Toast grillé**

**Confit de canard grillé
Pommes de terre
beynacoises**

Gâteau aux noix

Menu des petits canards 14 € (-10 ans)

Sirop à l'eau

(Menthe, pêche, fraise, grenadine, citron)

Steak haché

ou

**Emincé de magret
de canard grillé**

Frites



Boule de glace Smarties

Restaurant Maleville, salle panoramique, terrasse, brasserie, accueil de groupes ou évènementiel, soirée étape.



**A 80 m du restaurant,
nous vous proposons notre hôtel logis Pontet** :
10 chambres dans une demeure en pierre fondée en 1871,
confort repos et détente au pied du château de Beynac**

