

## Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises, légumes du moment et salade)

**Magret de canard entier rôti au four, sauce miel 24€**

*Grilled duck breast baked, honey sauce  
(temps de cuisson minimum 15 min.)*

**Cuisse de canard confite**

*duck leg Confit 18 €*

**Ris de veau aux morilles 26€**

*Veal sweetbreads, morel mushroom*

**Entrecôte grillée 250 gr, sauce aux choix**

**(Roquefort, poivre ou cèpes) 24 €**

*Grilled rib steak 250 gr, (Roquefort, pepper or mushroom sauce your choice)*

**Gambas flambées au cognac persillées et risotto champignon,**

**oignons et chorizo 22 €**

*Gambas flambéed in cognac and parsley, mushroom risotto, onions and chorizo*

**Omelette aux cèpes 20€**

*Mushroom omelet*

## Les desserts

**Royal au chocolat 8,00€**

*Chocolate Royal dessert*

**Café gourmand 8,00€**

**Tiramisu aux fraises 8.00€**

*Strawberries tiramisu*

**Panna cotta passion 8,00€**

*Passion fruit Panna cotta's cheese*

**Trilogie de fromages 8,50€**

*Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, roquefort et mesclun  
Plate with 3 cheese*

## Les suggestions

### **Terrine de foie gras de canard, gelée au Monbazillac, 18€ figues et noix**

*Duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig marmelade and walnuts*

### **Ardoise du terroir 19€**

Jambon de pays, pâté de foie de canard, manchons de canard, cabécou, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,  
*Country ham, duck liver pâté, duck sleeves, cabecou, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire fermier and redcurrant jelly,*

### **Hamburger maison et ses frites 14, 50€**

(fromage, tomate, oignons, cornichons, salade et steack haché )

*homemade Hamburger and its French fries(cheese, tomato, onions, pickles, salad and minced steak)*

### **Burger végétarien et ses frites 12€**

*Vegetarian burger and French fries*

## Les grandes assiettes

### **Cabécou pané et ses poires rôties au romarin, lard fumé (salade croustons et noix) 18€**

*Breaded cabécou and roasted pears with rosemary, smoked bacon  
salad with croutons and walnuts*

### **Salade César 17€**

Salade, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce césar, croustons et noix  
*salad, chicken breast, parmesan pieces, egg, caesar sauce, croutons and walnuts*

### **Salade Périgourdine 20€**

Salade, gésiers d'oie confits, terrine de foie gras, manchons de canard, magret fumé et croustons  
*Salad, candied goose gizzards, foie gras terrine, duck sleeves, smoked duck breast, croutons*

### **Assiette végétarienne 15€**

Cabécou de Rocamadour toasté au miel, légumes du moment, flan de courgettes  
et pommes de terre Beynacoises

*Rocamadour cabécou cheese toasted in honey, seasonal vegetables, courgette flan and Beynacoises potatoes*

- Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.
- Le couvert supplémentaire facturé 3€

## Formule au choix

Entrée + plat **28 €** / Plat + dessert **28€**  
Entrée + plat + dessert **34€**

### Les entrées

**Salade de tomates à l'ancienne et sa mozzarella,  
huile d'olive et basilic frais**

*Tomatoe salad with mozzarella cheese and fresh basil, olive oil*

**Terrine de foie gras de canard,  
gelée au Monbazillac, figes et noix**

*Duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig marmelade and walnuts*

**Salade de gésiers d'oie croustons et noix**

*Croutons and walnuts gizzard salad*

**Gravlax de saumon**

*Salmon gravlax*

### Les plats chauds

**Emincé de Magret de canard grillé sauce miel,  
pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

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

**Entrecôte sauce au choix (cèpes, roquefort  
ou poivre) et pommes de terre Beynacoises**

*Entrecôte mushroom Roquefort or pepper sauce, and potatoes*

**Gambas flambées au cognac persillées et risotto  
champignon, oignons et chorizo**

*Gambas flambéed in cognac and parsley, mushroom risotto,  
onions and chorizo*

### Les desserts

**Royal chocolat**

*Royal chocolate*

**Tiramisu aux fraises**

*Strawberrie's tiramisu*

**Panna cotta passion**

*Passion fruit panna cotta*

**Café gourmand**

**Trilogie de fromages**

*Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, roquefort et mesclun  
Plate with 3 cheeses*

## FORMULE DU TERROIR

**19€\*\***

**Rillettes d'oie**

\*\*\*

**Manchons de canard**

**Pommes de terre**

**beynacoises**

\*\*\*

**Gâteau aux noix,  
crème anglaise**

**\*\*Sauf les week-ends  
et jours fériers**

## FORMULE DECOUVERTE

**24€**

**Bloc de foie gras de canard**

**Toast grillé**

\*\*\*

**Emincé de Magret de canard  
grillé**

**ou Confit de canard grillé**

**Pommes de terre**

**beynacoises**

\*\*\*

**Parfait glacé aux noix**

## Menu des petits canards

**12 € (-10 ans)**

**Pâté de campagne**

\*\*\*

**Steack haché  
ou filet de poulet**

\*\*\*

**1 boule de glace**



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

**05.53.29.50.06 [hostellerie-maleville.com](http://hostellerie-maleville.com)**

**Restaurant  
Maleville**



**HÔTEL  
ESSENTIEL**

**RESTAURANT  
DE TERROIR**



---

**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.**

