

## Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

**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)*

**Filet de Saint Pierre aux pommes sauce au cidre,  
risotto champignon et oignons 22 €**  
*Saint Pierre's fish filet with cider sauce, mushroom and onions risotto*

**Omelette aux cèpes, salade verte 20€**  
*Mushroom omelet and salad*

## Les desserts

**Royal au chocolat 8,00€**  
*(feuilletine praline, biscuit joconde et mousse de chocolat noir) Chocolate Royal dessert*

**Café gourmand 8,00€**  
*(Assortiment de mignardises)*

**Tiramisu au café 8.00€**  
*Coffee's tiramisu*

**Crumble aux pommes 8,00€**  
*Apple's crumble*

**Pain perdu et sa boule de glace vanille 8,00€**

**Trilogie de fromages 8,50€**  
*Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier  
Plate with 3 cheese*

## Les suggestions

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

*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 du Périgord, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,  
*Country ham, duck liver pâté, duck sleeves, goat cheese, 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 steak 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

### **Salade Périgourdine** 20€

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

### **Assiette végétarienne** 15€

Cabécou du Périgord toasté au miel, légumes, salade, flan de courgettes et pommes de terre Beynacoises  
*goat cheese toasted in honey, salad, 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

Potage du moment *Soup of the season*

**Œuf cocotte au cabécou et poitrine fumé**  
*Cocotte egg with goat cheese and smoked breast*

**Terrine de foie gras de canard, gelée au Monbazillac,  
Confiture figues et noix**  
*Duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig marmelade and walnuts*

**Salade de gésiers d'oie croutons et noix**  
*Croutons and walnuts gizzard salad*

**Gravlax de Truite de Borrèze** *Trout's 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*

**Civet de chevreuil,  
Pommes de terre Beynacoises et ses légumes**  
*venison stew and potatoes*

**Entrecôte grillée sauce au choix (cèpes, roquefort  
ou poivre) et pommes de terre Beynacoises**  
*Entrecôte mushroom Roquefort or pepper sauce, and potatoes*

**Filet de Saint Pierre aux pommes, sauce au cidre  
et risotto champignon et oignons**  
*Saint Pierre's fish filet with cider sauce, mushroom and onions risotto,*

### Les desserts

**Royal chocolat** *Royal chocolate*

**Tiramisu café** *coffee's tiramisu*

**Pain perdu et sa boule de glace vanille**

**Crumble aux pommes** *Apple's crumble*

**Café gourmand** *assortiment de mignardises*

**Trilogie de fromages**

*Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier*  
*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**



**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**

