

Le Monde de Lili

Notre chef et son équipe sont passionnés par l'art culinaire.

Nous privilégions les ingrédients frais, locaux et de saison, en travaillant en étroite collaboration avec des producteurs régionaux pour vous offrir des plats authentiques et savoureux.

Chaque plat est préparé avec soin, en respectant les traditions culinaires tout en y ajoutant une touche créative unique

cuisine maison

* fait maison

CARTE

Nos Plats

- Rôti de veau * 22,50€

Rôti de veau, sauce cèpes ou poivre, pommes de terre sarladaise, salade, tomates, rillettes, magret salé maison, fruits de saison.

- Confit de canard 19,50€

Confit de canard, pommes de terre sarladaises, sauce cèpe ou poivre, salade, tomate, magret salé, fruits de saison

- Magret de canard IGP 21,50€

Magret de canard IGP, pommes de terre sarladaises, sauce cèpes ou poivre, salade, tomate, magret salé, fruits de saison

- Assiette gourmande * 24,90€

Cuisse de canard confit ou demi magret IGP Sud Ouest, sauce cèpes ou poivre, pommes de terre sarladaises, salade, tomates, bloc, rillettes, magret salé maison, fruits de saison.

- Bavette française 22,50€

Pièce de bavette, sauce cèpes ou poivre, frites, salade, tomates, fruits de saison

- Gambas flambées * 23,50€

Gambas flambées au whisky et sa persillade, accompagnées de son riz.

CARTE

Nos Brochettes

- Brochette poulet curry * 15€

Poulet mariné au curry, poivrons, oignons, courgettes, tomate cerise, frite, salade.

- Brochette de Boeuf marinée * 16€

Pièce de bœuf marinade du chef, poivrons, oignons, courgettes, tomate cerise, frites, salade.

- Brochette de magret * 16€

Magret de canard, poivrons, oignons, courgettes, tomate cerise, frites, salade.



CARTE

Nos Entées

- Salade périgourdine * 21€

Salade, gésiers de canard, magret salé maison, terrine de canard maison IGP Sud Ouest, rillettes, tomates, noix, fruits de saison, sauce vinaigrette.

- Salade de chèvre chaud * 17,90€

Salade, feuilleté de Rocamadour, miel, lard grillé, magret salé maison, rillettes, tomates, fruits de saison, sauce vinaigrette.

- Salade végétarienne * 14,90€

Salade, légumes grillés de saison, tomates, noix, fruits de saison, sauce vinaigrette

- Salade fraîcheur * 19,90€

salade, tomates, demi-melon, noix, jambon de pays, fruits de saison, arrosée au Monbazillac ou Vin de Noix

- salade César * 16€

salade, tomates, poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César maison

- Terrine de foie gras de canard IGP Sud Ouest * 16€

Terrine de foie canard maison IGP Sud Ouest marinade au choix du chef, salade, tomates, confiture.

MENUS

Entrée, plat **ou** Plat, dessert
ou Entrée, dessert à 19,90€

Entrée, plat, dessert à 24,90€

Entrées

➤ bloc de foie gras

Bloc de foie gras, confiture de figue.

➤ Salade chèvre chaud *

Salade, brick de Rocamadour chaud, miel, lard grillé, rillettes, tomates, fruits de saison, noix.

PLATS

➤ aiguillettes de canard, pommes de terre sarladaises et sa sauce au Monbazillac. *

➤ Rôti de veau, pommes de terre sarladaises sauce cèpe. *

DESSERTS

➤ gâteau au noix ou panacotta ou boule de glace

MENUS de Lili

32€

entrée

- *Terrine de foie gras et sa confiture de figues **
- *salade périgourdine: **

salades, tomates, bloc de foie gras, gésiers de canard, rillettes, noix.

- *salade de rocamadour: **

salade, tomates, bricks de Rocamadour, lardons, magret salé, miel, noix.

Plat

- *Confit de canard, pommes de terre sarladaises, sauce
cèpe*
- *Magret, pommes de terre sarladaises, sauce porto*
- *Gambas flambées au whisky, persillade, riz*

Dessert au choix

PIZZAS

➤ Margarita * 13,90€

Base tomate, emmental, mozzarella, olives

➤ Reine * 15,90€

Base tomate, jambon, emmental, mozzarella, champignons, oeuf, olives

➤ Végétarienne * 14,90€

Base tomate, emmental, mozzarella, légumes de saison, champignons, tomate cerise

➤ 4 Fromages * 15,90€

Base crème, gorgonzola, chèvre, emmental, mozzarella, origan

➤ Fraîcheur * 15,90€

Base tomate, mozzarella, jambon de pays, roquette, tomate cerise, copeau de parmesan

➤ La chèvre * 16,90€

Base crème, chèvre, miel, noix, origan

➤ La pouleto * 16,90€

Base crème, mozzarella, poulet, olives, pesto

PIZZAS

➤ La napolitaine *

16,90€

Base tomate, mozzarella, anchois, câpres, oignons, olives

➤ La cannibal *

17,90€

Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, viande hachée, oeuf, piment d'espelette

➤ La saumon *

17,90€

Base crème, mozzarella, saumon, citron, oeufs de truite

➤ Périgourdine *

18,90€

Base crème, confit de canard, persillade, magret salé, noix, mozzarella



NOS DESSERTS

- panna cotta * 6€
- Fondant chocolat * 6€
- Gâteau au noix * 6,90€
- Mille feuilles fraise * 7€
- Assiette de fromages 7,50€

NOS GLACES

- ★ Menthe chocolat 2€ / boule
- ★ Vanille
- ★ Chocolat
- ★ Pistache
- ★ Café
- ★ Framboise sorbet
- ★ Citron sorbet

- ★ fruits rouges sorbet

BOISSONS

Soft

★ <u>Coca</u>	3,20€
★ <u>Orangina</u>	3,20€
★ <u>Ice Tea</u>	3,20€
★ <u>Coca Zéro</u>	3,20€
★ <u>Red Bull</u>	4€
★ <u>Limonade</u>	3€
★ <u>Jus de pomme</u> <u>artisanal</u>	7€
★ <u>Jus de fraise</u>	3,80€
★ <u>ACE</u>	3,80€
★ <u>Jus Pêche</u>	3,80€
★ <u>Jus d'Ananas</u>	3,80€
★ <u>Jus d'Orange</u>	3,80€
★ <u>Jus Tomate</u>	3,80€
★ <u>Sirop à l'eau</u>	1,80€
★ <u>Abatilles</u> <u>gazeuse ou plate 1L</u>	4€

Apéritifs

★ <u>Verre de vin</u> <u>blanc, rouge, rosé</u>	3€
★ <u>Kir</u> <u>cassis pêche ou mûre</u>	4,80€
★ <u>Kir périgourdin</u>	5,80€
★ <u>Vin terroir</u> <u>noix, pêche ou truffe</u>	4€
★ <u>Pastis</u>	2,80€
★ <u>Ricard</u>	2,80€
★ <u>Martini</u> <u>rouge ou blanc</u>	4€
★ <u>Gin</u>	7€
★ <u>Whisky</u>	6€
★ <u>Bailey's</u>	7€
★ <u>Crème de rhum</u>	7€
★ <u>Rhum arrangé</u>	7€
★ <u>Disaronno</u>	6€
★ <u>Cocktail du Moment</u>	9€

BOISSONS

BIÈRE

Blonde *la brasserie 24 artisanal 33cl* *4,30€*

“ évoque les agrumes et des notes florales ”

Ambrée *la brasserie 24 artisanal 33cl* *4,30€*

“ évoque le miel et les épices ”

IPA *la brasserie 24 artisanal 33cl* *4,30€*

“ évoque arômes de fruits tropicaux et exotiques ”

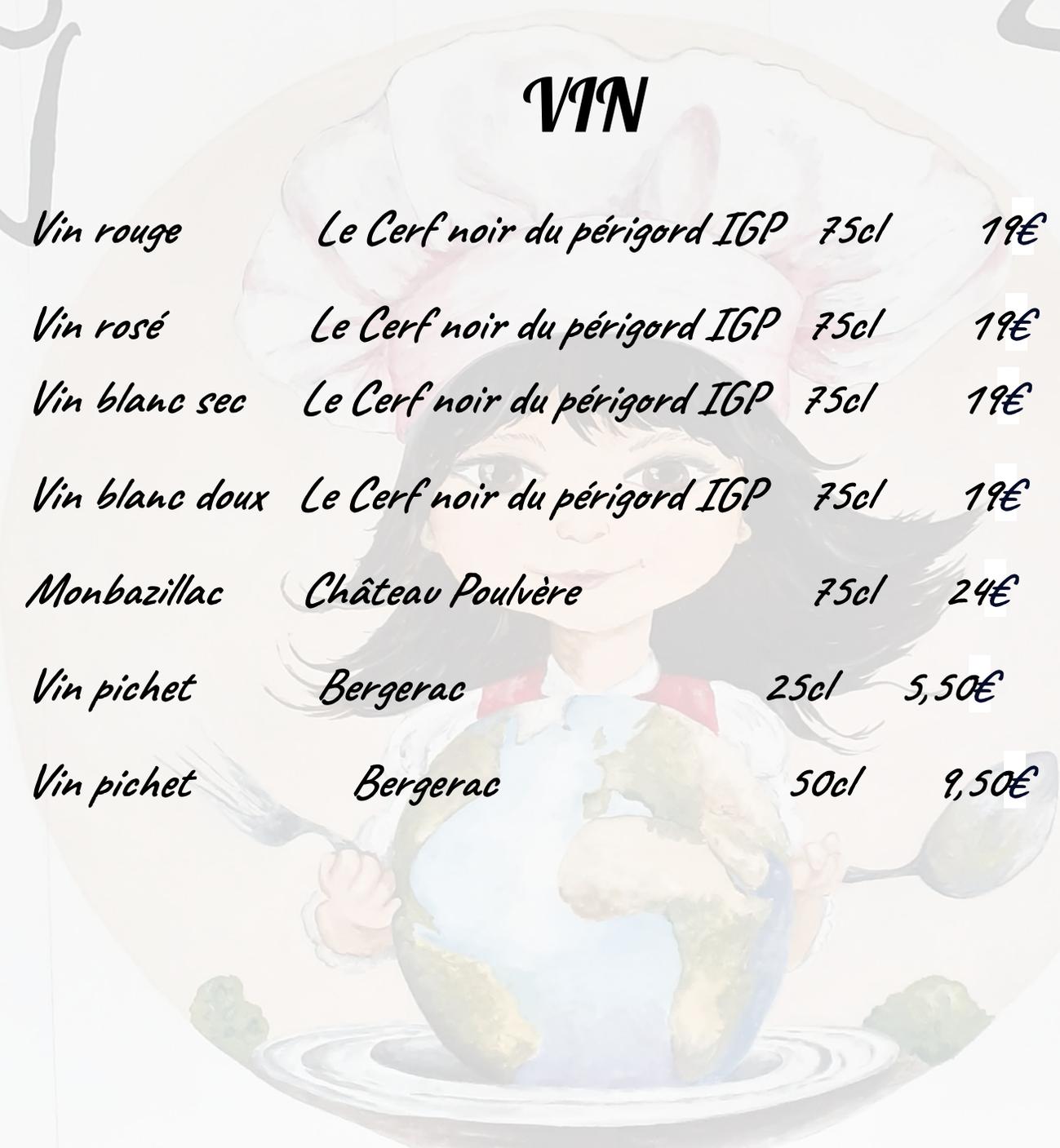
Doré *la Brasserie 24 artinasanal 33 cl* *4,30*



Monde de

BOISSONS

VIN



<i>Vin rouge</i>	<i>Le Cerf noir du périgord IGP</i>	<i>75cl</i>	<i>19€</i>
<i>Vin rosé</i>	<i>Le Cerf noir du périgord IGP</i>	<i>75cl</i>	<i>19€</i>
<i>Vin blanc sec</i>	<i>Le Cerf noir du périgord IGP</i>	<i>75cl</i>	<i>19€</i>
<i>Vin blanc doux</i>	<i>Le Cerf noir du périgord IGP</i>	<i>75cl</i>	<i>19€</i>
<i>Monbazillac</i>	<i>Château Poulvère</i>	<i>75cl</i>	<i>24€</i>
<i>Vin pichet</i>	<i>Bergerac</i>	<i>25cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Vin pichet</i>	<i>Bergerac</i>	<i>50cl</i>	<i>9,50€</i>