

## Menu 28€

Salade au choix sur la carte  
(supplément 2€ pour la Périgourdine)

*Salad of your choice from the menu  
(2€ supplement for the Périgourdine)*

ou

Billes de melon et pastèque au lillet  
blanc

*Melon and watermelon balls with white  
lillet*

ou

Concombre fraîcheur ( Thon, crème,  
poivrons, tomates, oignons nouveau)

*Fresh cucumber (Tuna, cream, peppers,  
tomatoes, spring onions)*

-----

Escalope de volaille à la Normande

*Normandy-style poultry escalope*

ou

Poisson du moment (selon arrivage)

*Fish of the day (depending on  
availability)*

ou

Carpaccio de bœuf (oignons, pesto,  
copeaux de parmesan, lard, tomates  
séchées)

*Beef Carpaccio (onions, pesto,  
parmesan shavings, bacon, sun-dried  
tomatoes)*

-----

Dessert au choix sur la carte

*Dessert of your choice on the menu*

## Suggestion du chef

Souris d'agneau : **21.90€**

*Lamb shank*

Tête de veau sauce ravigote :

**15.50€**

Tous les dimanches

*Calf's head with ravigote sauce*

## Poupie Menu (Jusqu'à 12 ans) 9,00€

Pâtes à la Carbonara

*Pasta Carbonara*

ou

Poulet crispy

*Crispy chicken*

ou

Poisson du moment (selon arrivage)

*Fish of the day (depending on  
availability)*

-----

1 boule de glace

*1 scoop of ice cream*

ou

Dessert au choix sur la carte

*Dessert of your choice on the menu*

-----

1 verre de boisson inclus (Oasis, Coca  
Cola ou Fuzetea)

*1 glass of drinks included (Oasis, Coca  
Cola or Fuzetea)*

1 partie de bowling ou Laser Games offerte

*1 game of bowling or Laser Games offered*

**Accompagnements : Frites maison, salade, Haricots vert ou pâtes  
Sauces : échalotes, poivres ou fromagère**

*Sides: Homemade fries, salad, green beans or pasta  
Sauces: shallots, peppers or cheese maker*

## Menu Pierrade 35€ (uniquement en extérieur)

Entrée au choix sur la carte (supplément  
3€ pour Foie Gras)

*Entrance of your choice on the menu  
(additional €3 for Foie Gras)*

2 viandes (150g de pièce de bœuf et 150g  
filet de poulet) – accompagnement frites  
maison et sauces (Fromagère, poivres et  
échalotes)

*2 meats (150g beef pear and 150g chicken  
fillet) – accompaniment with homemade fries  
and sauces (cheese, pepper and shallots)*

Dessert au choix sur la carte

*Dessert of your choice on the menu*

# Entrées à la carte

ENJOY GARDEN

HOTEL - RESTAURANT - LOUNGE

# Plats à la carte Grillades / Plancha

Trilogie de tomates Burrata : **8.90€**

*Burrata Tomato Trilogy*

Terrine de campagne maison au poivre vert : **7.00€**

*Homemade country terrine with green pepper*

Assiette Nordique (saumon fumé et gravlax) : **14.90€**

*Nordic Plate (smoked salmon and gravlax)*

Assiette de 6 huitres : **12.00€**

*Plate of 6 oysters*

Coupe fraîcheur d'avocat crevettes : **7.90€**

*Fresh cut of avocado and shrimp*

Pièce du boucher : **17.90€**

*Butcher's piece*

Bar entier : **21.90€**

*Whole sea bass*

Brochettes de volailles marinées : **15.90€**

*Marinated poultry skewers*

Côte de veau : **22.90€**

*Veal chop*

Foie de veau en persillade : **19.90€**

*Calf's liver with parsley*

Poisson du moment : **18.90€**

*Fish of the day*

---

**Accompagnements : Frites maison, salade, Haricots vert ou pâtes**  
**Sauces : échalotes, poivres ou fromagère**

**Sides: Homemade fries, salad, green beans or pasta**  
**Sauces: shallots, peppers or cheese maker**

---

## Bar à salade

César : Petite : **8.00€** Grande : **16.00€**  
(Salade, tomates, oignons, œuf poché, croutons, poulet, sauce césar)

*(Salad, tomatoes, onions, poached egg, croutons, chicken, Caesar sauce)*

Périgourdine : Petite : **10.00€** Grande : **19.00€**  
(Salade, tomates, oignons, œuf poché, gésiers, lardons, magret de canard, foie gras, croutons, noix)

*Périgourdine (Salad, tomatoes, onions, poached egg, gizzards, bacon, duck breast, foie gras, croutons, nuts)*

Maraîchère : Petite : **7.00€** Grande : **14.00€**  
(selon arrivage du maraîcher)  
*vegetable salad (depending on the market gardener's arrival)*

Océane : Petite : **9.00€** Grande : **18.00€**  
(Salade, tomates, oignons, œuf poché, fruits de mer, saumon)

*(Salad, tomatoes, onions, poached egg, seafood, salmon)*

Chèvre chaud : Petite : **8.50€** Grande : **17.00€**  
(salade, tomates, œuf poché, toast de chèvre, lardons, miel)

*warm goat cheese salad (salad, tomatoes, poached egg, goat cheese toast, bacon, honey)*

Paysanne : Petite : **8.00€** Grande : **16.00€**  
(salade, tomates, œuf poché, pommes de terre, lardons, oignons)

*peasant salad (salad, tomatoes, poached egg, potatoes, bacon, onions)*

## Desserts à la carte

Citron façon crème brûlée : **7.90€**

*Lemon crème brûlée style*

Cannelés façon profiteroles : **8.90€**

*Profiteroles-style cannelés*

Sabayon aux fruits rouges : **8.90€**

*Red fruit sabayon*

Soupe de chocolat blanc et sa glace framboise : **8.90€**

*White chocolate soup with raspberry ice cream*

Café gourmand : **8.90€** (+1€ version thé)

*Gourmet coffee: €8.90 (+€1 for tea)*

Composition glacière (voir carte)

*Ice composition (see menu)*

Trilogie de fromages affinés de région- **8.90€**

*Trilogy of mature regional cheeses*