

LE CANTOU



APERITIFS

Kir	4.50€
Vin de Noix ou de péché	5.00€
Monbazillac	5.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Pomme	25 cl	4.00€
Pomme/Framboise	25 cl	4.00€
Pomme/cassis	25cl	4,00€
Pomme/myrtille	25cl	4,00€
Pomme	100 cl	7.50€
Pomme/Framboise	100 cl	8.00€
Limonade artisanale bio	33 cl	3,80€

Bière du Périgord :

Blonde	33cl	4.60€
Blanche	33cl	4.80€
Ambrée	33cl	4.90€
India Pale Ale	33cl	5.00€
Bière blonde à la noix	33cl	5.50€

Badoit	50 cl	3.00€
Badoit	1 L	4.50€
Perrier	1 L	4.50€
Perrier	50 cl	3.00€
Evian	1 L	3.50€
Evian	50 cl	3.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1.60€
Café au lait	3.00€
Décaféiné	2.00€
Thé	3.00€
Infusion	3.00€

LE CANTOU



Menu Enfant

11€

(Jusqu'à 12 ans)

Un jus de pomme fermier (25 cl)



Pâté de Canard

Duck pâté

OU/OR

Assiette de crudités

Garnish plate



Bolognaise de canard

Pâtes



Une boule de glace

(vanille, chocolat, fraise, citron)

OU/OR

Cabecou

Prix nets service compris/ Taxes and services included

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins

Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



Le Menu du Jour
17€50

(Servi uniquement le midi/ only for lunch)
SAUF LE DIMANCHE

Pâté / Rillettes de Canard
Duck Pâté / rillet



Parmentier de Canard
Duck parmentier



Cabécou
Cheese

OU/OR

Dessert du jour

Supplément parfum de glace noix ou pétale de rose ou violette 1€ boule

Prix nets service compris/ Taxes and services included
Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



Le Périgourdin

22.00€

Salade Périgourdine

Salad Périgourdine

OU/OR

Mousse de Foie Gras



Confit de Canard et sa garniture

Leg of duck with trimming



Cabécou

Cheese

OU/OR

Dessert

Supplément parfum de glace noix ou pétale de rose ou violette 1€ boule

Prix nets service compris/ Taxes and services included

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins

Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



Le Toulousain
24.00€

Pâté de Friton
Duck pâté of friton
OU/OR

Crêpe du Cantou à la rilette de Canard
Crepe stuffed with rillet of duck



Cassolette de Haricots
Avec viande et saucisse de Canard
Cassolette of duck with beans



Cabécou
Cheese

OU/OR

Dessert

Supplément parfum de glace noix ou pétale de rose ou violette 1€ boule

Prix nets service compris/ Taxes and services included
Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



L'authentique

28€50

Le Délice Du Cantou

(magret au foie gras, rilette, pâté)

Specialties of the Cantou

OU/OR

Bloc de Foie Gras de Canard

Block of duck foie gras

OU/OR

Foie gras entier Supplément 3 €



Magret au naturel avec sa garniture

Duck breast in natural juices with trimming

OU/OR

Civet de Canard

Duck stew



Cabécou

Cheese



Dessert

Prix nets service compris/ Taxes and services included
Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins

Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



Le Prestige

32€50

Soupe du Cantou et ses croutons

Our special soup



Foie Gras entier



Cou de canard farci et lentilles

Neck of duck with lentils

OU/OR

Civet de Canard

Duck stew



Cabécou

Cheese



Dessert

Prix nets service compris/ Taxes and services included

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

Menu à la carte

Entrées :

Salade verte / salad	3.50€
Salade de crudité/ garnish plate	6.00€
Pâté de canard / duck pâté	6.20€
Rillette de canard/ rillet of duck	6.70€
Mousse de Foie gras de canard	6.20€
Salade de Gésiers et son toast de foie gras / salad of gizzards	15.00€
Crêpe du Cantou à la rilette/ crepe with duck rillet	8.50€
Délice du Cantou (pâté, rilette, magret au foie gras)	10.90€
Bloc de foie gras	12.00€
Foie Gras entier cuit 50grs	15.00€
Soupe du Cantou/ our special soup	5.00€

Plats :

Confit de Canard/ leg of duck	16.50€
Cassolette de haricots au canard/duck with beans	17.00€
Civet de canard/ duck stew	19.00€
Cou de canard farci et lentilles/ neck meat and lentils	19.00€
Magret au naturel/ duck breast in natural juices	17.00€
Tourte périgourdine	19.50€
Omelette	9.00€
Frites / French fries	5.00€

FROMAGE:

Cabécou / cheese	3.50€
------------------	-------

DESSERT

Gâteau aux noix/walnut cake	5.00€
Crème aux œufs/ eggs custard	4.50€
Crème brûlée aux noix	5.00€
Mousse au chocolat/ chocolate mousse	4.50€
Glace 2 boules/ ice cream	5.00€
Glace 1 boule/ ice cream	3.50€
Glace noix,pétale de rose,violette 1 boule/ ice cream	4,00€
Fruit de saison	3.50€

Prix nets service compris/ Taxes and services included

DIGESTIFS

Calvados	4.00€
Cognac	4.00€

VINS

Blanc/white

Bergerac Sec	75 cl	19.00€
Côtes de bergerac (moelleux)	75 cl	20.00€
Monbazillac	75 cl	26.00€
Monbazillac	37.5 cl	16.00€

Rosé

Bergerac rosé 1/2 sec	75 cl	20.00€
Bergerac rosé 1/2 sec	37.5 cl	13.00€

Rouge / Red

Pécharmant	75 cl	26.00€
Pécharmant	37.5 cl	16.00€
Bergerac	75 cl	20.00€
Bergerac	37.5 cl	14.00€
Cahors	37.5 cl	14.00€
Cahors	75 cl	20.00€

PICHETS DE VIN DE TABLE DE BERGERAC

Pitcher of red or rose or with wine

	Rouge	Rosé	Blanc
1 litre	12.50€	12.50€	12.50€
1/2 litre	9.50€	9.50€	9.50€
1/4 litre	7.50€	7.50€	7.50€

VIN AU VERRE

Rouge, Rosé, Blanc bergerac	4.50€
Côtes de bergerac moelleux	4.80€
Monbazillac	5.00€

Prix nets service compris/ Taxes and services included