

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€
Limonade artisanale bio	33 cl	4,50€

Bière du Périgord :

Blonde	33cl	4.80€
Ambrée	33cl	5.50€
Bière blonde à la noix	33cl	6.00€

Badoit	50 cl	3.50€
Badoit	1 L	5.00€
Perrier	1 L	5.00€
Perrier	50 cl	3.50€
Evian	1 L	4.00€
Evian	50 cl	3.00€

BOISSONS CHAUDES

Café		1.80€
Café au lait		3.00€
Décaféiné		2.50€
Thé		3.50€
Infusion		3.50€

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

ou/or

Parmentier de canard



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

18€00

(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

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

23.00€

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

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

25.00€

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

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

29€00

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 cuisiné 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

33€00

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€
Pâté de canard / duck pâté	7.00€
Rillettes de canard/ rillet of duck	8.00€
Mousse de Foie gras de canard	7.00€
Salade de Gésiers et son toast de foie gras / salad of gizzards	17.00€
Crêpe du Cantou à la rilette/ crepe with duck rillet	9.00€
Bloc de foie gras	12.00€
Foie Gras entier cuit 50grs	15.00€
Soupe du Cantou/ our special soup	6.00€

Plats :

Confit de Canard/ leg of duck	17.50€
Cassolette de haricots au canard/duck with beans	18.00€
Civet de canard/ duck stew	19.50€
Tourte périgourdine	20.00€
Omelette	9.00€
Frites / French fries	5.00€

FROMAGE:

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

DESSERT

Gâteau aux noix/walnut cake	6.00€
Fondant châtaigne	6.00€
Crème aux œufs/ eggs custard	5.00€
Crème brûlée aux noix	6.00€
Mousse au chocolat/ chocolate mousse	5.00€
Glace 2 boules/ ice cream	6.00€
Glace 1 boule/ ice cream	4.00€
Fruit de saison	4.00€

Prix nets service compris/ Taxes and services included

DIGESTIFS

Calvados	4.50€
Cognac	4.50€

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 sec	75 cl	20.00€
Bergerac rosé 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	5.00€
Monbazillac	6.00€

Prix nets service compris/ Taxes and services included