



# Resto Sud-Ouest



SAINT JUST CHALEYSSIN

Ouvert les midis, du mardi au dimanche de 12 h à 14 h

Et les soirs, du jeudi au samedi de 19 h à 22 h

Tél : 09.83.60.00.70

[www/restosudouest.fr](http://www.restosudouest.fr)



## Canards, Foies Gras...Mais pas que :

|  |                                     |                                     |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| les ails du Sud-Ouest                  | les vins de Bergerac et du Périgord | le bœuf d'Aubrac                    |
| Le Piment d' Espelette                 | l'Armagnac                          | les asperges                        |
| l'agneau fermier du Quercy             | les pommes                          | le veau fermier élevé sous la mère  |
|  | les Médoc                           | les Sauternais                      |
| la truite des Pyrénées                 | le bœuf de Chalosse                 | l'agneau de lait des Pyrénées       |
| le saumon de l'Adour                   | le cèpe de Bordeaux                 | les Graves                          |
| les crevettes de l'estuaire de Gironde | Les kiwis                           | l'Ossau-Iraty pur brebis            |
| la lamproie                            | le Cognac                           | les Entre-Deux-Mers                 |
| l'alose                                | le Bethmale                         | Le caviar de Gironde                |
| le grenier médocain                    | le bœuf du Limousin                 | les vins de Garonne                 |
| l'agneau du Périgord                   | le veau fermier du Limousin         | le bœuf gascon                      |
| le bœuf de Bazas                       | le veau d'Aveyron et du Ségala      | les vins de pays Charentais         |
|  | le pineau des Charentes             | Cerises d'Itxassou                  |
| les vins landais et pyrénéens          | le floc de Gascogne                 | les huîtres                         |
|  | les poulets du Sud-Ouest            | les cerises                         |
| les vins du Tarn et de l'Aveyron       | le raisin chasselas de Moissac      | les fraises                         |
|  | l'agneau allaiton de l'Aveyron      | la saucisse de Toulouse             |
| La Carotte des Sables                  | les vins du Quercy                  | les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs |
| les marrons du Périgord                | le jambon de Bayonne                | l'agneau de Pauillac                |
| la noix du Périgord                    | les Coteaux de Gascogne             | les melons                          |
| la noisette de Cancon                  | le bœuf blond d'Aquitaine           | le porc basque                      |
| le pruneau d'Agen                      | le noir de Bigorre                  | Le Sel de Salies-de Bearn.          |
| L'oignon de Trébons                    | La Truffe Noire du Périgord.        | les vins du Blayais et du Bourgeais |
|  | le haricot tarbais                  | les girolles et chanterelles        |



## Notre Carte :

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Salade Cabécou, jambon de montagne  | 13,00 € |
| Salade Périgourdine                 | 15,00 € |
| Feuilleté Forestier aux Escargots   | 15,00 € |
| Ravioles saveur du moment           | 12,00 € |
| Tartare de Saumon, Frites, Salade   | 15,00 € |
| Pappardelle à la crème et au canard | 14,00 € |
| Pappardelle au Saumon               | 14,00 € |

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Plat du Jour (le midi en semaine)     | 11,00 € |
| Confit de Canard aux Cèpes            | 16,00 € |
| Magret de Canard (sauce au choix)     | 14,00 € |
| Filet de Dorade Royale, beurre blanc  | 15,50 € |
| Tête de Veau Sauce aux Herbes         | 13,00 € |
| Foie de Veau, Persillé                | 15,00 € |
| Pièce de Boeuf Grillée                | 13,00 € |
| Steak Tartare façon Basque            | 15,00 € |
| Grenouilles en persillades            | 19,50 € |
| Cassoulet (sur commande)              | 18,00 € |
| Moules Frites (le vendredi en saison) | 13,00 € |

## Nos Fromages et Desserts :

|  |        |
|--|--------|
| Fromage Blanc                          | 4,50 € |
| Assiette de Fromages Secs              | 7,50 € |
| Gâteau Basque, sorbet cerise           | 7,00 € |
| Cannelé de Bordeaux, Glace Rhum Raisin | 7,00 € |
| Crème Brûlée                           | 7,00 € |
| Moelleux au Chocolat, Glace Vanille    | 7,00 € |
| Coupe de Glaces                        | 5,50 € |
| Assiette Gourmande                     | 9,00 € |
| Café Gourmand                          | 8,00 € |

## Menu du Sud-Ouest :

Une entrée, Un plat, Un fromage ou dessert

26,00 €

Feuilleté Forestier aux Escargots

Ou

Salade Périgourdine

Ou

Salade Cabécou, (chèvre frais)

Ou

Ravioles saveur du moment

\*\*\*

Magret de Canard sauce cerises

Ou

Filet de Dorade Sauce Citron

Ou

Boeuf sauce au choix

Ou

Tête de Veau sauce aux herbes

\*\*\*

Fromage ou Dessert

(Sup café Gourmand 2 €)

## Menu Enfant

8,50 €

(moins de 10 ans)

Un plat, Un dessert,

Une boisson,

## Menu du Jour 14,50 €

(le midi en semaine)

Une entrée, Un plat, Un dessert

(tout changements inclus 1 sup)

( voir l'Ardoise)

Nous informons notre aimable clientèle que la carte et les menus évoluent au rythme des saisons, aussi veuillez nous excuser par avance si un produit venait à manquer !

## Apéritifs :

|  |        |
|--|--------|
| Kir 12,5 cl                                  | 3.80 € |
| Pastis 2 cl                                  | 3.80 € |
| Martini 5 cl                                 | 3.80 € |
| Porto 5 cl                                   | 4,50 € |
| Apéritif Maison 12,5 cl                      | 5.00 € |
| Whisky 4 cl                                  | 6.00 € |
| Suze 5 cl                                    | 3.80 € |
| Rosé Pamplemousse 15 cl                      | 3.80 € |
| Aberlour 4 cl                                | 8.00 € |
| Floc de Gascogne 8 cl                        | 3.60 € |
| Whisky coca                                  | 7.50 € |
| Pastis Génèpi                                | 4.00 € |
| Coupe de Champagne 12,5 cl                   | 9.00 € |
| Apéritif à la cerise piment d'Espelette 8 cl | 4.00 € |

## Sodas, Jus de Fruits : 3.60 €

|   |        |
|---|--------|
| Coca, Coca Zéro 33 cl   |        |
| Orangina 25 cl  |        |
| Granini : 25 cl   |        |
| Orange, abricot, pomme, litchi<br>ananas, tomate, pamplemousse, |        |
| Ice tea Pêche 25 cl   |        |
| Sirop 25 cl   | 2.00 € |

## Bières :

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Pression Ginette Bio 25 cl           | 3,70 € |
| Aubrac blonde, blanche, ambrée 33 cl | 4.80 € |
| F.X pression cerise                  | 3,80 € |

## Eaux Minérales

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Badoit, Evian 100 cl | 4,50 € |
| Badoit, Evian 50 cl  | 2,50 € |
| Perrier 33 cl        | 3,50 € |

## Boissons Chaudes :

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Expresso                 | 1,80 € |
| Double Café              | 2,20 € |
| Thé, Infusion, Capuccino | 2,20 € |

## Vin au verre 15 cl :

### Blancs Moelleux

|            |           |        |
|------------|-----------|--------|
| Mon Désir  | Bergerac  | 3,70 € |
| Hirondelle | Gascogne, | 3,80 € |

### Blancs Secs

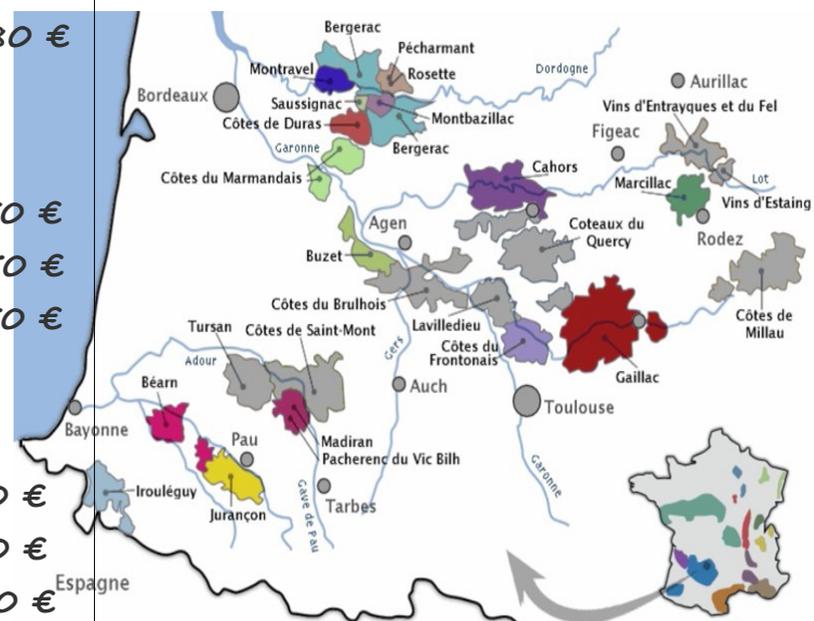
|                       |          |        |
|-----------------------|----------|--------|
| Les Perles            | Gaillac  | 3,70 € |
| Cellier des Chartreux | Viognier | 4,60 € |

### Rouges

|           |           |        |
|-----------|-----------|--------|
| Sélection | Corbières | 5,00 € |
|-----------|-----------|--------|

### Rosés

|                |  |        |
|----------------|--|--------|
| Rosé du moment |  | 3,60 € |
|----------------|--|--------|



## Notre Cave :

### Vins en Pots :

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Blanc, Rouge, Rosé 25 cl | 4,50 € |
| 50 cl                    | 9,00 € |

### Blancs Moelleux 75 cl :

|                      |          |         |
|----------------------|----------|---------|
| La fleur de Mondésir | Bergerac | 18,00 € |
| Hirodelle            | Gascogne | 19,00 € |

### Blancs Secs 75 cl :

|                    |                 |         |
|--------------------|-----------------|---------|
| Gaillac Les Perles | Gaillac         | 17,50 € |
| Viognier           | Vallée du Rhône | 20,00 € |

### Rouges 75 cl :

|                                 |                |         |
|---------------------------------|----------------|---------|
| Sélection                       | Corbières      | 20,00 € |
| Château Flores                  | Cahors         | 20,50 € |
| Maestria                        | Madiran        | 21,00 € |
| Côte de Blaye                   | Bordeaux       | 20,50 € |
| Gigondas                        | Côtes du Rhône | 33,00 € |
| Béret Noir                      | Saint Mont     | 21,00 € |
| Les Hauts de la Galfelière 2019 | Saint Emilion  | 31,00 € |

### Rosés 75 cl :

|               |          |         |
|---------------|----------|---------|
| Belle Emilie  | IGP Gard | 18,00 € |
| Haut Masterel | Provence | 21,00 € |

### Champagne 75 cl

5100 €