

Nous travaillons des produits frais et cuisinons nous-même sur place avec passion !

ASSIETTE APÉRITIVE



JAMBON NOIR, COPPA ET LOMO DU PÉRIGORD

100% ARTISANALE DU PÉRIGORD . À PARTAGER OU PAS !

12H À 22H



6€

Le côté froid



	Entrée	Plat
<p>Salade Saint-Geniès Tomates, Foie gras maison, Magret séché et Rillette de Canard de St-Geniès, Pignons de pins torréfiés.</p>	 10€	20€
<p>Salade Enjoy Tomates, Concombres, Saumon fumé, Stracciatella (cœur gourmand et crémeux de la Buratta)</p>	9€	18€
<p>Salade Exotique Tomates, Ananas, Emincé de "pata negra" sauce Yakitori maison, Oignons frits</p>	8€	16€
<p>Salade Bouquerie Tomates, Croûtons, Cabécou, Miel de St-Geniès, Jambon noir du Périgord, Balsamique et Noix</p>	 7.5€	15€
<p>Salade Fresh Tomates, Concombres Tzatziki , Emincé d'Ananas, Oignons frits</p>	6€	12€
<p>Foie Gras Maison Foie gras de Canard de St-Geniès, Confiture de Figues artisanale & Noix.</p>	 10€	
<p>Supplément Frites, Flan de légumes maison ou Salade</p>		3€



Produits sélectionnés par nos soins, en circuits courts et responsables afin de valoriser & soutenir les petits producteurs de la région qui travaillent avec passion !

Une Allergie ? informez nous.

Le côté chaud

Accompagné de frites ou flan de légumes ou salade

Confit de canard de Saint-Geniès
une spécialité locale travaillée de façon artisanale



17€

Entrecôte fraîche Française
Pièce de 200g environ, sélectionnée et coupée par nos soins,
de race à viande et en provenance la plus proche possible,
servie avec la Sauce enjoy



20€

Pavé de Saumon frais
Juste snacké et servi avec sa chantilly citronnée

16€



**NOTRE VERSION MAISON DE LA SAUCE
TARTARE, CRÉMEUSE ET GOURMANDE !**

2€

**IDÉALE POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES
FRITES OU MEME VOS DOIGTS !**

Steak haché frais de la région
Steak haché au parcours 100% local, provenant de
petites exploitations, plusieurs fermes de la région
nous approvisionent selon leur capacité.



10€

Burger "Le fermier"
Buns gourmet, steak haché fermier de la région,
tomate locale, tomme du perigord,
confit d'oignons doux & sauce burger



Simple 16€
XL (2 Steaks) 20€

Burger "Le fermier" Premium
Notre burger fermier de la region servi avec une
belle tranche de foie gras sur le steak



Simple 22€
XL (2 Steaks) 26€

Burger de Poulet
Buns rustique, Filet de poulet pané, tomate locale
fromage de chèvre, confit d'oignons doux & sauce burger

Simple 14€
XL (2 Steaks) 18€

**KIDS
MENU**

**NUGGETS FRITE ou PETIT STEAK HACHE FRITE
+ GLACE NESQUIK ou POM'POTE**

8

Les tartares maison

ici pas de raccourci, le tartare c'est sacré !
Le boeuf est une viande locale ou Simmental, Salers ... William sélectionne les meilleures pièces ,
taillés au couteau quotidiennement dans le filet frais et le coeur de rumsteak pour leur tendresse !

Tartare de Saumon façon Mojito !
Le mariage surprenant du Saumon frais et du fruit de la passion,
accompagné d'une chantilly maison façon mojito. 16€

Tartare de Boeuf
Une recette simple pour mettre en valeur la qualité de la viande,
pignons de pins torréfiés, huile de noix, sel de Guérande,...
légèrement relevé au piment doux de la ferme des fraux (24). 16€

Tartare de Boeuf Premium
La recette classique auquel on ajoute
huile de truffe, foie gras et magret local
La gourmandise assurée ! 24€

Les séries limitées

Quantités très limitées!

Magret de canard de Saint-Geniès (Ferme des Fages) env 200g.
Un canard d'élevage local, un gras raisonnable, une pièce d'excellence. 19€

Brochette de Pluma Ibérique
Partie tendre et gouteuse du célèbre cochon noir Iberique "Duroc de Battalé"
servie juste grillée pour garder intact son goût de noisette. 18€

Les ravioles gratinées

Ravioles du Dauphiné Label Rouge , gratinées à l'emmental et accompagnées d'une salade verte
(15 minutes de cuisson)

Nature 10€

Périgorc
Crème, foie gras & magret fumés 16€

Fromagère
Crème, chèvre, mozzarella & tomme du périgord 13€

Saumor
Crème, saumon & aneth 14€

