

## VINS ROUGES

### BERGERAC

Cuvée les Gouyats 75 cl.	15 €
Laulerie Réserve rouge 75 cl.	20 €
Ancienne Cure  75 cl.	22 €

### PÉCHARMANT

Le Pech de Neyrat 75 cl.	23 €
--------------------------	------

### VIN DE PAYS DU PÉRIGORD

La Source Oubliée  75 cl.	25 €
--	------

## VINS ROSÉS

### BERGERAC


Cuvée Les Gouyats 75 cl.	15 €
Château Laulerie 75 cl.	20 €
Ancienne Cure  75 cl.	22 €

## VINS BLANCS SECS

Cuvée les Gouyats 75 cl.	15 €
Château Laulerie 75 cl.	20 €
Ancienne Cure  75 cl.	22 €

## VINS LIQUOREUX

### MONBAZILLAC

Monbazillac Grande Réserve 75 cl.	23 €
Rosette Coutancie  75 cl.	25 €
Au verre 14 cl.	5.50 €

## VERRE DE VIN

Sélection du jour	5.50 €
Verre de Gouyats, toutes gammes	4.50 €

### Green Globe et notre engagement environnemental.

Le développement durable faisait partie du quotidien de nos ancêtres au début du XX<sup>e</sup> siècle. A cette époque la nature est la principale source de revenus dans une économie basée sur l'agriculture. Les matières premières y sont souvent rares, chères, optimisées et recyclées jusqu'à l'extrême.

C'est donc tout naturellement que le Bournat s'est engagé de longue date dans la défense des valeurs du développement durable et du consommé local, récompensé depuis 2016 par le label **Green Globe**. Eco label international, 15 sites seulement en France le détiennent, un seul en Nouvelle Aquitaine, le Bournat.

Ainsi nous sommes soucieux de réduire l'impact de nos activités afin de préserver tout autant les valeurs de la vie d'antan que la vie à venir.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ / A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**PARC  
du BOURNAT**  
RENDEZ-VOUS EN 1900

## BIENVENU CHEZ PAUL,



### La référence de la gastronomie Périgourdine au Bournat.

Ce restaurant proche des auberges/bistrot de la fin du XIX<sup>e</sup> porte le nom du créateur du site Paul-Jean Souriau. Ce grand défenseur du patrimoine et du savoir-faire nous a légué sa passion pour l'artisanat et les produits locaux.

Aujourd'hui, la gastronomie doit-être elle aussi écoresponsable, c'est pour cela que nous travaillons avec des producteurs locaux associés à notre démarche. Les volailles viennent de Montignac Lascaux, les viandes bovines et ovines sont originaires du Sud-Ouest. Les légumes sont produits essentiellement à Mauzens et Miremont en cultures raisonnées et lutte biologique intégrée. Les truites proviennent du moulin de Carloux à Borrèze, élevées dans les eaux pures de l'Inval. Elles supplantent largement par la qualité de leur chair et les conditions raisonnées d'élevage le saumon industriel. Ainsi, tous nos plats sont confectionnés sur place par nos chefs et à base de produits frais issus de producteurs locaux.

Nous sommes également très attentifs à l'équilibre alimentaire des repas de vos enfants et nous vous proposons des plats adaptés et respectueux de leur santé.

13.50 €

### MENU ENFANT (Entrées, terrine ou assiette de crudités)

#### LES PLATS

Steak de canard ou suprême de poulet IGP Périgord, légumes du jour  
OU  
Assiette végétarienne  
OU  
Filet de truite rôtie  
Accompagnement, pomme de terre grenaille, salade

#### LES DESSERTS

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou Tarte aux fruits

## LE COIN DU FROMAGER



Assiette de fromage du Sud-Ouest

Cabécou, tome de brebis, tome de vache, salade, noix

9 €

Tous les plats, entrées et desserts sont confectionnés sur place par nos chefs et à base de produits frais issus de producteurs locaux.

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE.



## MISE EN BOUCHE OFFERTE



Tapenade d'olives, ail, noix\*, huile de noix\* (\*100 % du moulin du Bournat)

## LES ENTRÉES



Foie gras mi-cuit au Montbazillac	17 €
Mi-cuit fait maison, vin liquoreux, confit d'oignon et griotte	
Le duo	16 €
Saumon mariné, truite fumée et mousse de truffe	
Cabécou toasté	14 €
Tout Périgord, fromage, miel, piment et salade, plat végétarien	
Oeuf cocotte	13.50 €
Jambon noir du Périgord, crème de champignon	
Tagliatelles de légumes	12.50 €
Légumes de saison, plat végan	
Assiette de salade verte	4 €

## LES SALADES GOURMANDES



Salade Bournat	27 €
Foie gras mi-cuit jambon noir du Périgord, terrine de campagne, gésier, tomate, noix, oignon rouge, salade, pomme, vinaigre balsamique	
Salade Chez Paul	26 €
Truite fumée, enchaud, cabécou toasté, magret fumé, salade, noix, pomme, oignon rouge, tomate, vinaigre balsamique	
Salade maraichère	18 €
Salade de saison, légume et fruit d'été, noix, graine de courge, <b>plat végan</b>	

## LES PLATS



Tournedos de canard Rossini	29 €
Magret de canard, foie gras poêlé, sauce Périgieux truffée	
Carré d'agneau	27 €
Cuisson lente au lait aux herbes du jardin gratin de pomme de terre, crème d'ail	
Coq au vin de Bergerac	24 €
Champignon, lardon, oignon	
Truite en papillote	24 €
Truite du Périgord, fenouil, légume vert, tomate cerise, sauce au beurre blanc	
Tomate cœur de bœuf surprise	22 €
Tomate crue farcie, légume tiède, courgette, poivron, tomate semi-séchée, concombre, oignon, pomme granny, ciboulette, huile d'olive, <b>plat végan</b>	
<b>Légumes d'accompagnements :</b>	
Brochette de pomme de terre grenaille, ratatouille maison, gratin de légumes du jardin.	

## DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER



Café ou thé gourmand	10 €
Boisson chaude, assortiment de 4 desserts maison	
Douceur du Bournat	9 €
Biscuit cuillère, crème infusée au café, brisure d'amande caramélisée	
Duo de mousse aux chocolats	9 €
Chocolat blanc et au lait, tuile aux noisettes	
Riz crémeux au lait végétal parfumé à l'orange	8 €
Riz, lait végétal, orange, <b>plat végan</b>	
Soufflé glacé aux noix	7 €
Noix, miel du Périgord, crème	
Coupe de fraise Melba	7.50 €
En saison	