

Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant La Petite Tonnelle.

Dans le souci constant de satisfaction de nos hôtes, nous n'avons pas attendu qu'une loi passe pour faire de la qualité. C'est pourquoi, nous nous engageons au quotidien à travailler des produits de qualité.

Nous sommes approvisionnés quotidiennement en poisson, en viande et en légumes frais. Tous nos plats sont élaborés sur place, de l'entrée au dessert.

Vous voudrez bien noter que nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes tels que des graines de sésame, du lait, des crustacés ... etc.

Nous vous remercions par avance de bien vouloir en informer notre équipe en salle afin de vous proposer des plats adaptés.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous et une bonne dégustation.

L'Équipe de la Petite Tonnelle.

Ladies and gentlemen,

Welcome to "La Petite Tonnelle"

In order to satisfy our guests, we didn't wait for a law to be passed to serve dishes of quality. That is why we are committed each day to use quality products.

We receive daily deliveries of fish, meat and fresh vegetables. All our dishes (from starters to desserts) are elaborated in our kitchens.

Please note that our dishes may contain allergenic ingredients such as sesame seeds, milk, shellfish, etc. We would be grateful if you could inform our restaurant staff of any allergies when ordering, so that we can propose appropriate dishes.

We hope you enjoy your meal.

The Staff of "La Petite Tonnelle"

Carte 'Gourmet' / 'Gourmet' Menu

Nos Entrées / Our Starters

Soupe de poissons façon Bouillabaisse, ses croûtons et sa rouille légère ㄱ	9,00 €
<i>Fish soup, bouillabaisse style, with croutons and a mildly spicy Provençal sauce</i>	
Croustillant de salade aux Gésiers de Canard et Magret fumé, croûtons et noix ㄱ	14,00 €
<i>Salad of duck gizzards and filleted smoked duck breast, croutons and walnuts</i>	
Risotto de Gambas flambées au Pastis et sa tuile de Parmesan ㄱ	14,50 €
<i>Prawn risotto, flambé with Pastis, accompanied by a Parmesan biscuit</i>	
Cannelloni de Saumon fumé par nos soins, Granité de Monbazillac aux épices douces ㄱ	19,50 €
<i>Cannelloni of Salmon smoked on our premises, with a mildly spicy Monbazillac granita</i>	
Entrée du moment en suggestion (<u>voir chevalet</u>)	
<i>Our suggested starter of the day (see easel)</i>	

Nos Entrées au foie gras / Our Foie Gras Starters

Salade Périgourdine foie gras mi-cuit, gésiers de canard, magret de canard fumé, noix, croûtons ㄱ	23,00 €
<i>Perigourdin salad, with half-smoked foie gras, duck gizzards, fillet of smoked duck breast, walnuts, croutons</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figues ㄱ	24,00 €
<i>Half-cooked foie gras duck, with stewed figs</i>	
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison, vinaigre balsamique ㄱ	26,00 €
<i>Pan-fried escalope of foie gras of duck, with seasonal fruits and balsamic vinegar</i>	

Nos plats / Our Main Courses

Cuisse de canard confite par nos soins ㄱ	15,00 €
<i>Preserved leg of duck (preserved on our premises)</i>	
Omelette aux cèpes accompagnée de salade verte ㄱ	15,00 €
<i>Cep mushroom omelette, with a green salad</i>	
Poisson du moment selon arrivage (<u>voir chevalet</u>) ㄱ	17,00 €
<i>Fish of the day, as available (see easel)</i>	
Filet de canette à l'orange et aux marrons, Parmentier aux Herbes fraîches ㄱ	19,50 €
<i>Fillet of duckling with orange and chestnuts, and chopped fresh herbs</i>	
Ballotine de Pintade farcie au Foie gras, jus corsé aux épices et au Teriaki ㄱ	19,50 €
<i>A meat loaf of guinea-fowl stuffed with foie gras, in a gravy strongly-flavoured with spices and Teriyaki</i>	
Filet de bœuf du Limousin sélectionné par notre chef, façon Wellington, sauce légèrement truffée ㄱ	24,50 €
<i>Fillet of beef from the Limousin, Wellington style with a lightly truffled sauce</i>	
Epaule d'agneau à la tomate confite et tapenade, Polenta façon Grand-Mère ㄱ	25,00 €
<i>Shoulder of lamb with preserved tomatoes and tapenade, and an old-fashioned style Polenta</i>	
Ris de veau braisé, sauce aux morilles ㄱ	26,00 €
<i>Braised calf sweetbreads, with morel mushroom sauce</i>	
Omelette aux truffes - Tuber Melanosporum « diamant noir du Périgord » ㄱ	39,00 €
<i>Truffle omelette (Tuber Melanosporum, the famous « Black Diamond » of the Perigord)</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with garnish
Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT.)

Menus «Liberté» / «At Liberty» Menus

Selon vos envies, composez votre menu à hauteur de votre appétit.

Compose your own menu according to your appetite.

Entrée + Dessert :	19,50 €
Soupe ou entrée + Plat /ou/ Plat + Dessert :	25,00 €
Soupe ou entrée + Plat + Dessert :	34,00 €

Les Entrées / Starters

Soupe de poissons façon Bouillabaisse, ses croûtons et sa rouille légère ☞

Fish soup, bouillabaisse style, with croutons and a mildly spicy Provençal sauce

Risotto de Gambas flambées au Pastis et sa tuile de Parmesan ☞

Prawn risotto, flambé with Pastis, accompanied by a Parmesan biscuit

Cannelloni de Saumon fumé par nos soins, Granité de Monbazillac aux épices douces ☞

Cannelloni of Salmon smoked on our premises, with a mildly spicy Monbazillac granita

Croustillant de salade aux Gésiers de Canard et Magret fumé, croûtons et noix ☞

Salad of duck gizzards and filleted smoked duck breast, croutons and walnuts

Entrée du moment en suggestion ([voir chevalet](#)) ☞

Our suggested starter of the day (see easel)

Les Plats / Main courses

Quasi de veau en croûte de Cèpes, jus corsé au Poivre gris, Gâteau de légumes au Parmesan ☞

Roast veal in a cep mushroom pastrycase, with a strongly-flavoured black pepper gravy, accompanied by a vegetable cake topped with Parmesan

Epaule d'agneau à la tomate confite et tapenade, Polenta façon Grand-Mère ☞

Shoulder of lamb with preserved tomatoes and tapenade, and an old-fashioned style Polenta

Cuisse de canard confite par nos soins ☞

Home-potted leg of duck

Poisson du moment en suggestion ([voir chevalet](#)) ☞

Fish dish of the day (see easel)

Les Desserts / Desserts

Carte des gourmandises sucrées et desserts en suggestion ([voir chevalet](#)) ☞

A selection of sweetmeats and desserts (see easel)

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish

Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc.VAT)

Menu « Découverte » / « Discovery » Menu

19.50€



Entrée / Starters

Croustillant de salade aux Gésiers de Canard et Magret fumé, croûtons et noix ☺
Salad of duck gizzards and filleted smoked duck breast, croutons and walnuts

OU/OR

Terrine de campagne à l'ancienne, Chutney de Figues et Miel, Epices douces ☺
Traditional farmhouse pâté, with fig and honey chutney, and mild spices

Plat / Main courses

Manchons de canard confits, jus à l'Orange gingembre, Parmentier aux herbes fraîches ☺
Preserved duck wings with orange and ginger gravy, and chopped fresh herbs

OU/OR

Dos de merlu snacké, sauce Terre Mer, Pomme confite et Julienne de légumes juste cuite ☺
Quick-fried hake with a "land and sea" sauce, stewed apples and mixed vegetables

Dessert

Gâteau aux noix et sa mousse au Gâtinois, Crème au Pain d'épices ☺
Walnut cake with a walnut liqueur mousse and gingerbread cream

OU/OR

Crème brûlée à la fantaisie du pâtissier ☺
Our pastrycook's personal crème brûlée

*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish
Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT)*

Menu « Plaisir » / « Pleasure » Menu

46.00 €



Mise en bouche

Appetizers

Foie gras de Canard mi-cuit et sa compotée de figues

Half-cooked foie gras of duck with stewed figs

OU/OR

Saumon en deux façons, mousse et fumé par nos soins au bois d'Hêtre,
Emulsion de Pomme de terre

Salmon served in two ways-mousse and beech-smoked (smoked on our premises), with mashed potatoes

Filet de Canette à l'orange et aux marrons, Parmentier aux Herbes fraîches

Fillet of duckling with orange and chestnuts, and chopped fresh herbs

OU/OR

Filet de Bœuf de race Limousine façon Wellington, sauce légèrement truffée

Fillet of beef from the Limousin, Wellington style with a lightly truffled sauce

OU/OR

Ballotine de Pintade farcie au Foie gras, jus corsé aux épices et au Teriyaki

A meat loaf of guinea-fowl stuffed with foie gras, in a gravy strongly-flavoured with spices and Teriyaki

OU/OR

Poisson en suggestion du moment ([voir chevalet](#))

Fish dish of the day, (see easel)

Assiette de fromages

Cheeses board

Cartes de nos gourmandises sucrées et Suggestion ([voir chevalet](#))

A selection of sweetmeats and desserts (see easel)

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish

Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT)

Gourmandises Sucrées

Desserts



Gâteau aux noix et sa mousse au Gatinois, Crème de Pain d'épices <i>Walnut cake with a Gatinois (locally-produced walnut wine) mousse, and gingerbread cream</i>	8,50 €
Crème brûlée à la fantaisie du Pâtissier <i>Our pastrycook's personal crème brûlée</i>	9,00 €
Royal Chocolat 74% cacao, son Croustillant aux Quatre épices et sa sauce anglaise <i>Royal chocolate cake (74% cocoa), with a four-spice flavoured crispy biscuit and custard</i>	9,00 €
Gourmandise en suggestion (voir chevalet) <i>Suggested sweetmeats (see easel)</i>	9,00 €
Nougat glacé Miel et Mendiants, coulis de Mangue, Croquant aux Amandes <i>Honey and dried fruit-flavoured iced nougat in a mango sauce, with an almond-flavoured crispy biscuit</i>	9,50 €
Baba bouchon à l'Orange et Grand Marnier, Fruits de saison <i>Orange and Grand Marnier baba with seasonal fruits</i>	10,00 €
Sélection de fromages <i>A selection of cheeses</i>	8,50 €
Café ou thé Gourmand <i>Coffee or tea with a selection of sweetmeats</i>	9,00 €

Nos desserts sont « faits maison » et nécessitent un certain temps de préparation. Aussi pour votre confort, nous vous invitons à passer commande en début de repas.

Our desserts are produced in our kitchens and thus take a certain time to prepare. So, to avoid unnecessary delays, we would be grateful if you could order at the beginning of your meal.