


## Les Entrées – Starters

### Nos Planches à Partager

Dans la tradition de l'Occitanie, nos planches sont à partager autour d'un verre ou avant un plat.


*Following the Occitane tradition, our platters are perfect for sharing.*

	Pour 2	Pour 4
<b>Gascogne</b> Foie gras mi- cuit maison, jambon de pays, magret fumé <i>Foie gras, ham, and smoked duck</i>	<b>15€00</b>	<b>28€00</b>
<b>Jardinière</b>  Crudités de saison et leur sauce ciboulette, toasts au fromage, olives... <i>Seasonal vegetables with chive dipping sauce, cheese toast, olives...</i>	<b>8€00</b>	<b>15€50</b>
<b>Foie gras mi- cuit maison</b> confiture de figue et toast <i>Foie gras, fig preserves and toast</i>		<b>9€90</b>
<b>Saumon fumé maison</b> avec son beurre et crème d'aneth <i>Pressoir smoked salmon with butter and dill cream</i>		<b>11€00</b>

### Les Salades

La petite salade convient en entrée, la grande est un plat.

*The « petite » salad is perfect for a starter, a « Grande » makes a light meal.*

	Petite	Grande
<b>Périgourdine</b> Salade et tomate avec magret fumé, foie gras, gésiers <i>Salad and tomato with smoked duck breast and gizzards</i>	<b>7€00</b>	<b>13€00</b>
<b>Feta rôtie</b>  La feta rôtie sur un lit de salade verte et tomates cerise <i>Roast feta with green salad and cherry tomatoes</i>	<b>6€50</b>	<b>12€00</b>



Sélection végétarienne - vegetarian

**Burger Traditionnel** 12€50

150g de steak haché de bœuf 100% limousin sur un pain spécial, fromage Cheddar, salade, tomate et sauce, servi avec frites maison

*150g of 100% pure limousin beef, melted cheddar on a bun with salad, tomato and sauce, served with fresh chips*

## Les Plats – Mains

*Nos plats sont servis avec des légumes d'antan et des frites fraîches maison*

*Mains are served with yesteryear vegetables and fresh chips*

**Pavé de Saumon sauce au beurre blanc** 14€50

*Salmon steak with butter sauce*

**Bavette aux échalotes** 13€50

*Skirt steak with shallots*

**Confit de canard maison** 14€00

*Duck confit*

**Magret de canard entier et sa sauce échalote** 16€00

*Full duck breast served with shallot sauce*

**Quart de Poulet rôti et sa sauce chorizo** 13€50

*¼ Oven roasted chicken served with chorizo sauce*

**Ris de Veau et ses petites girolles à la crème** 18€50

*Sweetbread with creamed girolles*

**Gratin de Légumes d'antan aux fromages servi avec ses** 12€50

frites avec leur sauce ciboulette 

*Vegetable gratin with a provençal toast*

### Menu Enfant – Kids Menu 8€50

**Steak Haché de bœuf 100% Limousin ou Poulet fermier servi avec frites maison ou légumes d'antan**

*Mince Limousin beef steak or Farm chicken served with fresh chips*

**2 Boules de glace**  
*2 scoops ice cream*

**1 verre de Jus de pomme bio**  
*Natural apple juice*

## Les Desserts – Desserts

<b>Trio des fromages</b>	<b>4€00</b>
<i>Cheese trio</i>	
<b>Ile Flottante</b>	<b>4€00</b>
<b>Fondant au chocolat</b>	<b>4€00</b>
<i>Chocolate fondant</i>	
<b>Tarte maison</b>	<b>4€00</b>
<i>Seasonal homemade fruit tart</i>	
<b>Profiterole à la Bordelaise Cannelé à la glace vanille avec chocolat chaud</b>	<b>4€50</b>
<i>Cannelé, vanilla ice cream and hot chocolate</i>	
<b>Crème Brulée</b>	<b>5€00</b>

## Les Glaces

	2 boules	3 boules
<b>Parfums crèmes glacées :</b>	<b>3€00</b>	<b>4€00</b>
<b>vanille, chocolat, fraise, café, menthe-chocolat</b>		
<i>Ice creams: vanilla, chocolate, strawberry, coffee, mint-chocolate chip</i>		
<b>Parfums sorbets : citron, cassis, noix de coco, poire</b>	<b>3€00</b>	<b>4€00</b>
<i>Sorbets : lemon, cassis, coconut, pear</i>		
<b>Supplément chantilly ou chocolat</b>		<b>1€00</b>
<i>Extra whipped cream or chocolate</i>		
<b>Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</b>		<b>6€00</b>
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>		
<b>Chocolat ou Café Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud ou glace café, café et chantilly)</b>		<b>6€00</b>
<i>Glace chocolat or coffee with chocolate or coffee sauce and whipped cream</i>		
<b>Colonel (sorbet citron, vodka)</b>		<b>7€00</b>
<i>Lemon sorbet with vodka</i>		
<b>IceBerg (glace menthe-pépites de chocolat, menthe, chantilly)</b>		<b>7€00</b>
<i>Mint-chocolate chip ice cream with peppermint schnaps and whipped cream</i>		

## Menu Le Pressoir 16€


**Feta Rôtie**  ou **Entrée du jour**  
*Roast feta salad or Starter of the day*

**Burger Traditionnel** ou **Confit de canard**  
ou **Pavé du Saumon sauce au beurre**  
*Traditionnel Burger or Duck Confit or Salmon steak*

**Ile flottante** ou **Tarte de la saison**  
*Ile flottante or Seasonal fruit tart*

## Menu Gourmand 25€

**Saumon fumé maison avec son beurre et crème d'aneth** ou  
**Foie gras mi- cuit maison** confiture de figue et toast  
*Pressoir smoked salmon with creamy dill or Foie gras with figue preserves and toast*

**Bavette aux échalotes** ou **Ris de Veau**  
ou **Gratin de légumes aux fromages**   
*Skirt steak with shallots or Sweatbread*  
*or vegetable gratin*

**Trio de fromages**  
*Cheese Trio*

**Choix de Dessert**  
*Choice of Dessert*

**Les Menus du jour - Daily choices**  
(servi le midi en semaine- served lunchtime on weekdays)

### Menu Express - 10€50

**Entrée + Plat** ou **Plat + Dessert**  
*Starter + Main or Main + Dessert*

### Menu Complet - 14€

**Entrée + Plat + Dessert + Café**  
*Starter + Main + Dessert + Coffee*

**1 verre de vin**  
*1 glass of wine*



**Ouvert 7/7 Midi et Soir**

*Open 7 days a week for lunch and dinner*

**Brasserie Le Pressoir organise vos événements !**

**Demandez nos propositions de menus pour mariages, anniversaires, repas de groupe...**



**facebook**

**[www.brasserielepressoir.com](http://www.brasserielepressoir.com)**

**227 Route du camping**

**33570 Petit Palais et Cornemps**

**05.57.69.85.19**