



Le Boudoir

— HÔTEL • RESTAURANT • BAR • SALON DE THÉ —




Restaurant

Bar lounge

Glacier

Salon de thé

Petits-déjeuners

 15 rue Jacques Manchotte,
24170 Pays-de-Belvès

 **+33 (0)7 62 34 24 24**

 **leboudoirhotel.fr**

**Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux :**

@leboudoirhotel



FACEBOOK



INSTAGRAM



Produits frais, locaux, faits maison

Pour démarrer*

- Pâté de campagne aux pruneaux et Bas-Armagnac 8,00€
- Assiette de charcuterie, Maison Vaux (Sarlat) 8,00€
- Gaspacho de courgettes et fromage frais 8,00€
- Chèvre chaud sur toast, salade et noix du Périgord 9,00€
- Duo d'asperges du Coux : velouté et pointes snackées 11,00€
- Salade du Périgord 12,00€
Salade, tomate, gésiers de canard et magret de canard séchés IGP Périgord
- Poêlée d'escargots et pleurotes à la crème 13,00€
- Truite fumée du Périgord, crème aux herbes 14,00€
- Foie gras maison, gelée de géranium 16,00€
Foie gras IGP Périgord à la Vieille Prune de Souillac
- Duo de foie gras 21,00€
Foie gras maison IGP Périgord à la Vieille Prune de Souillac et escalope poêlée

***Une entrée ne peut être servie seule, vous pouvez commander deux entrées à la place d'un plat principal.**

Les Viandes

- Plat du jour 18,00€
- Andouillette grillée de la Maison Vaux 19,00€
Andouillette de porc ou porc et canard, sauce moutarde et purée
- Hachis parmentier de canard IGP Périgord, salade 19,00€
- Confit de canard IGP Périgord 22,00€
pommes de terre grenaille sautées, salade
- Pièce du boucher bio de Bergerac 26,00€
poêlée de pleurotes & lardons, purée - **supplément rossini +5€**
- Côtes d'agneau bio de Bergerac 26,00€
pommes de terre grenaille sautées, salade

Les Poissons & Fruits de Mer

- Filet de lieu noir 18,00€
sauce agrumes et pastis de l'Ort, légume et purée de carottes de sable
- Belles noix de Saint-Jacques 26,00€
poêlée de pleurotes & lardons, légume et purée

Les Fromages & Desserts

- Assiette de fromages 9,00€
Tome aux noix, Trappe d'Echourniac, Comté vieux
- Crème au caramel 7,00€
- Riz au lait, coulis au choix 7,00€
- Gâteau maison, glace Manouvrier, chantilly 8,00€
- Soupe de fraises du Périgord, parfumée à la menthe 9,00€
- Glaces et coupes glacées, voir page suivante



> Faites-nous part de vos allergies et intolérances alimentaires, nous composons votre assiette sur-mesure.

Une carafe d'eau peut être servie en accompagnement d'une consommation.



Produits frais, locaux, faits maison



L'Escale Périgourdine 35,00€

Salade du Périgord

salade, tomates, gésiers de canard et magret de canard séchés IGP Périgord

Hachis parmentier de canard IGP Périgord, salade



Gâteau aux noix, glace à la noix du Périgord, chantilly



Gâteau parfumé au café expresso, nappé de caramel au beurre salé

ou Coupe Glacée Périgourdine

1 boule noix du Périgord, 1 boule miel du Périgord, chantilly, noix torréfiées



L'Instant Périgourdin 40,00€

Foie gras maison, gelée de géranium



Foie gras IGP Périgord à la Vieille Prune de Souillac

Confit de canard IGP Périgord, pommes de terre grenaille, salade



Gâteau aux noix, glace à la noix du Périgord, chantilly



Gâteau parfumé au café expresso, nappé de caramel au beurre salé

ou Coupe Glacée Périgourdine

1 boule noix du Périgord, 1 boule miel du Périgord, chantilly, noix torréfiées

Le Menu des Gourmands 45,00€

Foie gras maison, gelée de géranium



Foie gras IGP Périgord à la Vieille Prune de Souillac

ou Truite fumée du Périgord, crème aux herbes

ou Suggestion du moment



ou Duo de Foie-gras + 5€



Foie gras maison IGP Périgord à la Prune de Souillac et escalope poêlée

Belles noix de saint-Jacques



Poêlée de pleurotes & lardons, légume et purée

ou Pièce du boucher bio de Bergerac



Poêlée de pleurotes & lardons, purée - **supplément rossini +5€**

ou Côtes d'agneau bio de Bergerac



Pommes de terre sautées, salade

Assiette de fromages + 5€

Fromage **ou** dessert au choix



ou Coupe glacée, sauf fraise melba et banana split

ou Coupe glacée : fraise melba ou banana split + 2€

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 15,00€

1 sirop à l'eau *Maison Meneau Bio*



Jambon Purée **ou** Poisson Purée **ou** Hachis parmentier de canard

1 boule de glace *Maison Manouvrier*

ou une part de gateau maison (citron, orange ou chocolat)



Nos Principaux Fournisseurs

Nous sommes heureux de vous proposer les produits de qualité de nos fournisseurs locaux :

Viandes, Poissons & Œufs



Nature Viande Bergerac (24) : Boeuf, veau, agneau - Origine Bergerac

Boucherie Chatras Belvès (24) : Porc, Bœuf - Origine France

Volailles Adrien Fauvel, Belvès (24) : Poulet - Origine Belvès

Maison Laleu, Valojoux (24) : Canard IGP Périgord - Origine Valojoux

Maison Vaux, Sarlat-la-Canéda (24) : Porc et charcuterie - Origine France

Cocatrix Père et fils, Villefranche-du-Périgord (24) : Poissons et crustacés



La ferme de Marcillac, Belvès (24) : Œufs bio (poules élevées en plein air)

Les eaux de L'inval, Borrèze (24) : truite et truite fumée

Alimentaire : fruits, légumes, pain etc.



La ferme des Mycètes, Saint-Chamassy (24) : Pleurotes & Shiitaké bio



Une Escalade à la Grange, Saint-Chamassy (24) : Herbes, gelées, liqueurs

La Maison des Producteurs, Belvès (24) : Fromages, truite, et plus encore !

Saveurs des saisons, Monpazier (24) : Fruits et légumes frais

Boulangerie Jordery, Belvès (24) : Viennoiseries et pains

Boulangerie du Chapitre, Monpazier (24) : Viennoiseries et pains

Ferme du Pignier, Saint André d'Allas (24) : Yaourts fermiers, fromage frais, fromage blanc

Boissons



Maison Meneau, Bordeaux (33) : Jus de fruits, sodas Bio



Maison Rouge, Mathias Faurie, Molières (24) : Cidre, jus de pomme Bio



La Brasserie de Goa, St Geniès (24) : Kombucha Bio



Brasserie La Lutine, Limeuil (24) : Bières artisanales Bio

Brasserie Artisanale de Sarlat, Sarlat-La-Canéda (24) : Bières artisanales



Distillerie de l'Ôrt, Montignac-Lascaux (24) : Gin, Pastis et Vermouth

La Salamandre, Sarlat-la-Canéda (24) : Vins apéritifs, liqueurs et alcools

Château Moulin Caresse, St Antoine-de-Breuilh (24) :

Vins de Bergerac et Montravel

Julien de Savignac, Le Bugue (24) : Vins, Alcools et Spiritueux

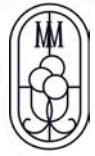
Glaces et Sorbets

Maison Manouvrier, Maître artisan glacier à St Geniès (24) : Glaces & sorbets



Glaces & coupes glacées

Maison Manouvrier



GLACES

1 Boule 3,50€ 2 boules 5,50€ 3 boules 7,50€

Supplément chantilly, chocolat fondu 64% cacao, autre topping selon saison : +1,00 €

Parfums glaces

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel
- Barbapapa
- Noix du Périgord
- Miel du Périgord
- Pistache
- Noisette d'Italie
- Cookies
- Menthe-
Chocolat
- Stracciatella
- Coco
- Rhum Raisin
- Rose
- Violette
- Coquelicot

Parfums sorbets

- Fraise
- Framboise
- Cassis
- Myrtille
Sauvage
- Citron vert
- Orange
sanguine
- Kalamansi
- Mangue
- Passion
- Ananas
- Litchi Rose
- Tomate
basilic
- Vieille prune
de Souillac

Coupes glacées

- L'Affogato** _____ **5,00€**
1 boule vanille, café expresso
- La Dame Blanche** _____ **8,00€**
2 boules vanille, chocolat fondu 64%, chantilly, amandes grillées
- Le Café Liégeois** _____ **8,00€**
2 boules café, café expresso, chantilly, amandes grillées
- Le Chocolat Liégeois** _____ **8,00€**
2 boules chocolat, chocolat fondu 64%, chantilly, amandes grillées
- La Périgourdine** _____ **8,00€**
1 boule noix du Périgord, 1 boule miel du Périgord, chantilly, noix torréfiées
- La Fraise Melba** _____ **12,00€**
1 boule vanille, 1 boule fraise, fraises, coulis de fraises, chantilly, pistaches torréfiées
- Le Banana Split** *1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise* _____ **12,00€**
1 banane, chocolat fondu 64%, chantilly, amandes grillées
- Le Colonel** _____ **8,00€**
*2 boules citron vert, 2cl de **Vodka***
- La Souillac** _____ **8,00€**
*2 boules Vieille Prune de Souillac, 2cl de **Vieille Prune** de Souillac*
- La Piña Colada** _____ **10,00€**
*1 boule vanille, 1 boule ananas, 1 boule coco, 2cl de **rhum**, chantilly*
- La Réunionnaise** _____ **10,00€**
*1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, 1 boule passion, 2cl de **rhum**, chantilly
(supplément banane : +2,00€)*





Vins & Champagnes

Les Blancs

75cl

Montravel AOC - Château Moulin Caresse — 24,00€
"Cuvée Magie d'Automne" - Cépages Sauvignons blanc et gris



Côtes de Montravel AOC - Ch. Moulin Caresse — 24,00€
"Cuvée Magie d'Automne", Moelleux - Cépages Sémillon, Muscadelle, Sauvignon gris



Bourgogne Aligoté AOC - Domaine Thévenot Le Brun — 26,00€
"Perles d'or" - Cépage Aligoté

Bergerac IGP Périgord - Château de la Jaubertie — 29,00€
"Monologues Chardonnay" - Cépage Chardonnay



Saumur AOC - Domaine des Guyons — 29,00€
"Vent du Nord" - Cépage Chenin



La Clape AOP - Château La Négly — 29,00€
"Brise Marine" - Cépages Bourboulenc, Roussane, Rolle

Collioure AOP - Maison Cazes — 36,00€
"Le Clos des Paulilles" - Cépages Grenache blanc et gris



Pouilly-Fumé AOP - Domaine des Rabichattes — 39,00€
"Les Loges" - Cépage sauvignon blanc



Chablis AOC - La Chablisienne — 39,00€
"Les Vénérables" - Cépage Chardonnay

Bourgogne AOC - Maison Champy — 45,00€
"Cuvée Edmé" - Cépage Chardonnay

Châteauneuf-du-Pape AOC - L'Oratoire des Papes — 75,00€
Cépages Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussane

Les Rosés

75cl

Bergerac AOP - Château Moulin Caresse — 24,00€
"Le Rosé" - Cépages Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon



Bergerac AOP - Château La Jaubertie — 29,00€
"Mirabelle" - Cépages Cabernet sauvignon, Cabernet franc



Collioure AOP - Maison Cazes — 36,00€
"Le Clos des Paulilles" - Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan



Côtes de Provence AOP - Château Gassier — 36,00€
Cépages Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino






Vins & Champagnes

Les Rouges

75cl

Bergerac AOC - Château Moulin Caresse		24,00€
<i>"Cuvée Magie d'Automne" - Cépages Merlot, Malbec, Cabernet franc</i>		
Haut Médoc AOP Cru Bourgeois - Château Liviersan		26,00€
<i>Cépages Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>		
Bergerac AOC - Château la Jaubertie		29,00€
<i>"Monologues" - Cépages Cabernet, Merlot</i>		
Pécharmant AOC - Château Tiregand		29,00€
<i>Cépages Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec</i>		
Saumur AOC - Domaine des Guyons		29,00€
<i>"Murmûre" - Cépage Cabernet franc</i>		
Saumur Champigny AOC - Domaine du Valbrun		29,00€
<i>"Bois Pivain" - Cépage Cabernet franc</i>		
Médoc AOC Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux		36,00€
<i>Cépages Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot</i>		
Cahors AOC - Château de Chambert		36,00€
<i>Cépage Malbec</i>		
Pic Saint Loup AOP - Domaine des Rocs		36,00€
<i>"Sancto Lupo" - Cépages Syrah, Grenache noir</i>		
Collioure AOC - Maison Cazes		36,00€
<i>"Le Clos des Paulilles" - Cépages Grenache noir, Syrah, Mourvèdre</i>		
Saint Émilion Grand Cru AOC - Château Tour de Capet		45,00€
<i>Cépages Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</i>		
Crozes-Hermitage AOP - Maison Ogier		45,00€
<i>"L'Orientale" - Cépage Syrah</i>		
Bourgogne AOC - Maison Champy		45,00€
<i>"Cuvée Edmé" - Cépage Pinot noir</i>		
Châteauneuf-du-Pape AOC - L'Oratoire des Papes		75,00€
<i>Cépages Grenache, Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</i>		

Les Vins au verre et carafe — 12,5cl — 50cl

Rosé, blanc sec, blanc moelleux, rouge	4,50€	18,00€
<i>Château Moulin Caresse</i>		
Blanc : Chablis, la Chablisienne	8,00€	32,00€
Blanc : Bourgogne Aligoté, Domaine Thevenot	4,50€	18,00€
Rouge : Cahors, Château de Chambert	7,00€	28,00€





Vins & Champagnes

Les bulles

Les Champagnes

	12,5cl	75cl
Domaine Y. Laval Brut Tradition	10,00€	55,00€
<i>Cépages 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay</i>		
Domaine Y. Laval Rosé		60,00€
<i>Cépages 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay</i>		
Domaine Y. Laval Blanc de blanc		70,00€
<i>"Cuvée Léa" Millésime 2020 - Cépages 100% Chardonnay</i>		
Deutz Brut		80,00€
<i>Cépages 34% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay</i>		
Deutz Rosé		95,00€
<i>Cépages 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay</i>		



Le Pétillant

	12,5cl	75cl
Vouvray AOC - Vignoble Alain Robert	6,00€	30,00€
<i>"Cuvée Troglodyte" - Cépage Chenin</i>		





Les Apéritifs

Vin de noix, Distillerie de la Salamandre - 10cl			6,00€
Pastis, Distillerie de l'Ört - 2cl / 4cl			3,00€/6,00€
Suze - 6cl			5,00€
Campari - 6cl			5,00€
Vermouth PICADIS, Distillerie de l'Ört - 6cl			7,00€
Martini - 6cl <i>Rouge ou blanc</i>			5,00€
Martini sans alcool - 6cl <i>Rouge ou blanc</i>			5,00€
Porto - 6cl <i>Rouge ou blanc</i>			5,00€
Kir Bourgogne aligoté - 12,5cl <i>Cassis ou pêche</i>			5,00€
Kir Royal - 12,5cl <i>Champagne Y. Laval + Crème de cassis</i>			10,50€
Coupe de Champagne - 12,5cl <i>Y. Laval</i>			10,00€

Maison Rouge



Le Cidre Maison Rouge de Mathias Faurie est confectionné avec soin à Molières dans le Périgord. Le cidre est pur jus et sans sulfites ajoutés.

Cidre Sydra, 33cl, 5,5° — 6,00€

Kir Périgourdin - 35cl — 6,50€

Cidre Sydra + Crème de cassis

Les Digestifs

Cognac Camus VSOP, 10 ans - 4cl		8,00€
Cognac Courvoisier XO - 4cl		15,00€
Bas-Armagnac, Darroze, 12 ans - 4cl		8,00€
Vieille Prune de Souillac - 4cl		8,00€
Calvados, 8 ans - 4cl		5,00€
Liqueur de Menthe poivrée - 4cl		
<i>"Escale à la Grange", Saint-Chamassy (France)</i>		6,00€
Liqueur de Sureau - 4cl		
<i>"Escale à la Grange", Saint-Chamassy (France)</i>		6,00€
Menthe Pastille - 4cl		5,00€
Cointreau - 4cl		5,00€
Grand Marnier - 4cl		5,00€
Limoncello - 4cl		5,00€
Rhum arrangé maison - 4cl		5,00€
<i>Rhum de la Réunion, plantes et épices</i>		

Distillerie La Salamandre



La distillerie familiale sarladaise La Salamandre, est réputée depuis plus de 50 ans pour ses eaux-de-vie de fruits issues d'un savoir faire ancestral.

Les eaux-de-vie — 8,00€

- Poire - 4cl
- Cerise - 4cl
- Mirabelle - 4cl





Les Cocktails

Le Cocktail Rose du Boudoir (15cl) 10,00€

Vin pétillant de Loire 10cl, **liqueur de rose** 2cl (locale),
un trait de limonade, citron vert, framboises séchées

Le Spritz du Boudoir (16cl) 10,00€

Nos Spritz sont élaborés à partir de vin de Loire pétillant :
Vouvray AOC Cuvée Troglodyte

Alcool 4cl, **vin pétillant de Loire** 8cl, **eau pétillante, rondelle**

Version Orange

Apérol ou **Campari** ou **Suze** ou **Grand-Marnier** ou **Cointreau**

Version Citron

Saint Germain ou **Limoncello**

Le Mojito du Boudoir (15cl) 10,00€

Rhum 4cl, **liqueur de menthe poivrée** 2cl (locale),
citron vert, sirop de cannes, eau pétillante

Les Indémorables

Gin Tonic "Le Local" - 24cl

Gin BIO de l'Ôrt 4cl et Tonic bio Maison Meneau 20cl, Citron



10,00€

Gin Tonic "Le Classique" - 29cl

Gin Bombay Sapphire 4cl et Schweppes Tonic 25cl, Citron

8,00€

Cuba Libre - 29cl

Rhum Eminente de Cuba 4cl, Coca-Cola 25cl, Citron

10,00€

Tequila Sunrise - 20cl

Tequila 6cl, Jus d'Orange 12cl, Sirop de grenadine 2cl

10,00€

Irish Coffee - 13cl

Whisky Bushmills 4cl, Double espresso, Sirop sucre de canne, Chantilly

10,00€

Vodka Coca / Jus de fruit - 29cl

Vodka 4cl, Coca-Cola 25cl ou Jus de fruit 25cl

9,00€



Les Cocktails

Cocktails rafraichissants

Moscow Mule - 26cl	10,00€
<i>Vodka 4cl, Ginger Beer 20cl, Jus de citron vert 2cl</i>	
Tequila Mule - 28cl	10,00€
<i>Tequila 6cl, Ginger Beer 20cl, Jus de citron vert 2cl</i>	
Mai Tai - 13cl	12,00€
<i>Rhum blanc 3cl, Rhum ambré 3cl, Triple sec curaçao blanc 3cl, Sirop d'orgeat 2cl, jus de citron vert 2cl</i>	

Le Mimosa du Boudoir (13cl) 12,00€

**Champagne brut 8cl,
Jus d'orange 4cl,
Grand-Marnier 1cl**

Cocktails intenses

Negroni - 12cl	14,00€
<i>Gin de l'Õrt 4cl, Vermouth de l'Õrt 4cl, Campari 4cl, Orange</i>	
Américano - 14cl	12,00€
<i>Campari 4cl, Vermouth Picadis de l'Õrt 4cl, Eau pétillante 6cl, Orange</i>	
Russian Spring Punch - 15cl	15,00€
<i>Champagne 6cl, Vodka 4cl, Jus de citron 2cl, Crème de cassis 2cl, Sirop de sucre de canne 1cl</i>	
Blue Lagoon - 10cl	8,00€
<i>Vodka 4cl, Curaçao bleu 4cl, Jus de citron</i>	

Les Mocktails

Virgin Gin - 24cl	8,00€
<i>Yu No 4cl, Tonic bio Maison Meneau 20cl</i>	
Martini sans alcool 6cl	5,00€
<i>Rouge ou blanc</i>	
Virgin Mojito - 25cl	8,00€
<i>Sirop de menthe, Citron vert, Jus de citron, Eau pétillante</i>	





Les Spiritueux

Les Whiskys

Maker's Mark - 4cl	6,00€
<i>Bourbon, Etats-Unis</i>	
Bushmills - 4cl	6,00€
<i>Single Malt, 10 ans, Irlande</i>	
Highlands Park Viking Honour - 4cl	8,00€
<i>Single Malt, 12 ans, Écosse</i>	
Armorik - 4cl	10,00€
<i>Single Malt, Double maturation, Bretagne (France)</i>	
La Salamandre - 4cl	12,00€
<i>Single Malt, Sarlat (France)</i>	
1789 Bastille - 4cl	12,00€
<i>Single Malt, Double maturation, Angoulême (France)</i>	
Hibiki - 4cl	15,00€
<i>Japon</i>	



Les Rhums

Rhum arrangé maison - 4cl	5,00€
<i>Rhum de la Réunion, plantes et épices, demandez notre sélection</i>	
Trois Rivières, VSOP Réserve spéciale - 4cl	8,00€
<i>Martinique</i>	
Eminente Ron Cuba Réserve - 4cl	8,00€
<i>7 ans, Cuba</i>	

La Tequila

Altos Omega - 4cl	6,00€
<i>100% Agave, Mexique</i>	

Les Gins

Gin de la Distillerie de l'Ôrt - 4cl	6,00€
<i>Montignac-Lascaux (France)</i>	
Gin Bombay Sapphire - 4cl	5,00€
<i>Royaume-Uni</i>	



Les Vodkas

Pyla - 4cl	6,00€
<i>Bordeaux (France)</i>	
Erika Spirits - 4cl	6,00€
<i>Bergerac (France)</i>	
Zubrowka - 4cl	6,00€
<i>Pologne</i>	





Les bières locales & artisanales

Bières à la pression



	25cl	50cl
Blonde, Brasserie Brassée 24 - 5°	4,20€	8,00€
Ambrée, Brasserie Brassée 24 - 5,6°	4,20€	8,00€
Blanche, au poivre de Timut, La Lutine - 5°	4,20€	8,00€
Panaché	4,20€	8,00€
Monaco	4,70€	8,50€

Supplément picon ou crème de pêche : +0,50€

Bières bouteilles 33cl

BRASSERIE LA LUTINE 6,00€



Les bières La Lutine sont produites juste à côté, à Limeuil. La brasserie artisanale propose une large gamme de bière Bio !

- Blonde 6,5°** Une blonde Bio dans la plus pure tradition anglaise. Malte d'orge, houblon Target et une légère pointe de coriandre.
- Ambrée 5,5°** Une Ale Ambrée aux saveurs douces et fruitées accompagnée d'une amertume franche
- Noix 5°** Une bière bio à la noix, fabriquée de manière artisanale, non filtrée et non pasteurisée.

BRASSERIE BRASSÉE 24 6,00€



Les bières Brassée 24 sont produites en Périgord Noir, à Sarlat-La-Canéda.

- Blanche 5°** Bière rafraichissante légèrement acidulée aux notes d'épices délicates
- IPA 6°** Indian Pale Ale audacieuse et pleine de caractère, aux arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de résine de pin.
- L'Adorée 7°** Un nez de banane mûre très présent, sublimé par de douces notes maltées.
- La Stout 6,6°** Bière noire, arôme de torréfaction (café, cacao). Note de réglisse. Agréable sensation de fumée en fin de bouche.
- La Triple 8°** Robe cuivrée et mousse onctueuse, subtils goûts de malts sucrés et grillés, notes de caramel pour une finale légèrement fumée et épicée.

Bières sans alcool

Bière sans alcool ————— 4,50€
25cl, 0°





Boissons fraîches

Maison Meneau

La Maison Meneau, basée à Bordeaux, propose toute une gamme de boissons BIO et équitables, d'excellente qualité !



Jus et nectars bio 25cl 4,50€

- Nectar d'abricot
- Nectar fraise-framboise
- Jus d'ananas
- Jus orange-carotte
- Jus de tomate + céleri moulu
- Jus de poire
- Jus de pomme
- Jus d'orange
- Jus multifruits



Smoothies bio 25cl 5,50€

- Banane-çaï-myrtille
- Banane-fraise
- Banane-framboise-poire
- Mangue-passion



Thés Glacés bio 25cl 4,50€

- Thé vert citron-gingembre
- Thé vert hibiscus-fleur de sureau
- Thé vert pêche
- Thé vert menthe



Les Bulles bio 33cl 4,50€ Colas et limonades artisanales

- Cola Fizz
- Limonade Fizz
- Limonade Fizz citron



Les Tonics bio 20cl 4,00€

- Ginger Beer : l'intense
- Ginger Ale : la subtile
- Tonic Water : gentiane & agrumes



Les Sirops à l'eau bio 30cl 2,00€

- Fraise
- Framboise
- Grenadine
- Citron
- Menthe
- Orgeat
- Pêche



Lait froid avec sirop 25cl 3,00€



Boissons fraîches

GOA Kombucha



*Un Kombucha sain, savoureux et artisanal
élaboré au cœur du Périgord à Saint Geniès*

Les Kombuchas GOA 6,00€

- Citron-Gingembre
- Framboise-Hibiscus
- Pomme-Fleur de Sureau
- Cola-Chaï

Les Jus fraîchement pressés 5,00€

- Jus d'orange pressées (12,5cl)
- Jus de citron pressé (1 citron)

Les Sodas 4,50€

- Coca-Cola 33cl
- Coca Zéro 33cl
- Orangina 25cl
- Schweppes Indian Tonic 25cl
- Limonade Garçon 25cl

Les Eaux

- Eau minérale pétillante Abatilles 33cl 4,50€
- Eau minérale pétillante Abatilles 75cl 6,00€
- Eau minérale plate Abatilles 75cl 5,50€
- Perrier 33cl 4,50€
- Supplément sirop ou rondelle +0,50€





Salon de thé

Le Petit Déjeuner sucré du Boudoir 14,00€

Servi jusqu'à 11h, comprend :

- 1 boisson chaude, 1 jus d'orange pressée ou jus de pomme artisanal
- 1 viennoiserie et du pain de la boulangerie, beurre, confiture
- 1 part de gâteau maison, 1 fruit frais, 1 yaourt local

Le Petit Déjeuner sucré-salé du Boudoir 20,00€

Servi jusqu'à 11h, comprend :

- Le petit déjeuner sucré du Boudoir (ci-dessus)
- 1 oeuf bio brouillé
- Fromage et Charcuterie

Servi jusqu'à 11h :

Croissant ————— 2,00€

De la boulangerie

Pain au chocolat / Chocolatine ————— 2,50€

De la boulangerie

Tartines ————— 4,00€

Pain frais et grillé de la boulangerie, beurre, confiture

Supplément beurre ou confiture ————— +0,50€

2 oeufs bio brouillés, tartines et beurre ————— 6,00€



2 oeufs bio brouillés, jambon de pays, fromages, tartines et beurre ————— 12,00€

Fruit frais ————— 2,50€

Yaourt local de la ferme du Pignier ————— 2,00€



Part de gâteau maison

Servi toute la journée.

Consultez l'ardoise pour connaître la sélection du jour !

Part de gâteau à 4 €

Gâteau au citron **ou** à l'orange

Gâteau à la banane **ou** à la banane & chocolat

Quatre-quart à la vanille de la Réunion

Part de gâteau à 5,50€

Gâteau au chocolat, 64% cacao (sans gluten)

Gâteau à la noix du Périgord

parfumé au café expresso, nappé de caramel au beurre salé

Gâteau à la noisette

 Une carafe d'eau peut être servie en accompagnement d'une consommation.





Salon de thé

Boissons chaudes



SALON DE THÉ

Café expresso - 4,5cl <i>ou</i> Café allongé - 9cl <i>ou</i> Café décaféiné	1,90€
Café double expresso - 9cl	3,60€
Café noisette - 5cl	2,00€
Café au lait simple - 10cl <i>Expresso, nuage de lait</i>	2,40€
Café au lait double - 13cl <i>Double expresso, nuage de lait</i>	4,10€
Cappucino - 30cl <i>Double expresso, lait, nuage de lait, cacao, 30cl</i>	4,50€
Chocolat chaud Van Houten - 30cl <i>Sans sucre</i>	4,50€
Lait chaud - 25cl	2,50€
Supplément lait <i>ou</i> lait végétal	+0,50€
Irish Coffee - 13cl <i>Whisky Bushmills 4cl, double expresso, sirop sucre de canne, chantilly</i>	10,00€
Thé & Infusions - 40cl <i>Voir notre sélection ci-dessous et pages suivantes</i>	4,50€

Notre café est BIO, 100% ARABICA, d'origine Ethiopie

Thé & Infusions PALAIS DES THÉS PARIS

THÉS NOIRS - 40CL 4,50€



Breakfast Tea Bio

Mélange corsé de thé d'Inde, Rwanda, Mozambique et Sri Lanka



Darjeeling Shanti Bio

Un thé de Darjeeling aux notes boisées, fruitées et florales



Earl Grey Fleurs Bleues

Thé d'Inde et de Chine, pétales de bleuet, bergamote



Chaï Impérial Bio

Ce délicat thé noir bio est agrémenté d'un somptueux cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne.



The 7 Agrumes Bio

Thé d'Afrique et d'Inde, écorces d'orange, huile essentielle de mandarine.



Thé des Amants Bio

Thé d'Inde et d'Afrique, amande, cannelle, pomme

Quatre fruits rouges

Une recette évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges : fraise, framboise, cerise et groseille





Salon de thé

Thé & Infusions  PALAIS DES THÉS
PARIS

THÉS VERTS - 40CL 4,50€



Sencha Ariake Bio

Thé japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé



La Menthe Glaciale Bio

Thé de Chine aux parfums frais de menthe poivrée

Grand Jasmin Chun Feng Thé de Chine, fleur de jasmin

Fleur de Geisha Thé de Chine, arôme cerise

Thé des Sources

Thé de Chine, menthe, pétales de rose et bleuet, arômes bergamote et citron

Thé du Hammam

Thé de Chine, pétales de fleurs (mauve, rose rouge, tournesol), arômes

THÉS BLANCS - 40CL 4,50€



Bai Mu Dan Bio

Thé de Chine au goût boisé, notes de noisette et de châtaigne

Thé des Songes

Thé de Chine, écorces de citron, fraise, pétales de carthame

La Vanille

Thé de Chine, arôme naturel de vanille, pétales de fleurs de souci

THÉ SOMBRE ET THÉ FUMÉ - 40CL 4,50€

Pu Erh Imperial

Thé sombre de Chine aux puissantes notes de sous-bois, idéal après le repas pour faciliter la digestion

Dharamsala Smocked Grand Cru

Thé noir fumé d'Inde aux notes intensément fumées et boisées

INFUSIONS - 40CL 4,50€



Verveine Bio

Feuilles entières de verveine citronnelle, aux notes fraîches et zestées



L'Herboriste N°74 Bio

Mélange raffiné de tilleuil, de camomille et de fleur d'oranger

Rooibos des Vahinés

Rooibos d'Afrique du Sud, pétales de souci, vanille, arôme vanille

Jardin tropical

Jardin Tropical est un délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et gourmand

Jardin fruité

Jardin Fruité est un savoureux mélange de baies de goji, de fruits rouges, de datte et de kiwi, évoquant la gourmandise d'un fruit d'été





Salon de thé

Infusions bio ECLORE

*Eclore : s'ouvrir, fleurir, s'épanouir, s'éveiller.
Gamme de thés et tisanes BIO respectueuses de
l'environnement qui prend soin de vous et de la nature.*



SALON DE THÉ

INFUSIONS - 40CL 4,50€



Tisane du Jardin

Favorise la digestion et la détente. Dominante verveine et menthe avec une pointe de mélisse, camomille, ortie et basilic.



Pause Détente

Dominante de citronnelle et cannelle, accompagné de romarin et verveine



Menthe Royale

Dominante de menthe avec une pointe de cannelle, hibiscus, racine de réglisse, gingembre, écorce d'orange et camomille



Détox & Équilibre

Plantes minéralisantes aux notes fraîches de menthe poivrée pour participer à l'équilibre acido-basique.
Contient : ortie, feuille de bouleau, écorce de cynorrhodon, prêle, menthe poivrée, verveine, myrte citronné



Cocooning & Réconfort

Tisane douce aux épices réchauffantes et réconfortantes.
Contient : cannelle, gingembre, cardamome, clou de girofle, poivre noir



Ayurvéda Curcuma

Recette qui allie douceur de la noix de coco, du réglisse et du curcuma. Contient : curcuma, gingembre, coco, réglisse, tulsī, poivre noir.



Coco Bissap

Notes de coco et de mangue, relevé par une pointe d'hibiscus.
Contient : pomme, écorce de cynorrhodon, fleur d'hibiscus, noix de coco, feuille de mûrier, ananas

MÉLANGE AVEC CAFÉINE - 40CL 4,50€



Bien-être féminin

Plantes toniques à la saveur fruitée et acidulée pour le bien-être circulatoire, urinaire et menstruel. Contient du maté vert, donc de la caféine.





Le Boudoir

— HÔTEL • RESTAURANT • BAR • SALON DE THÉ —

Vous avez passé un agréable
moment, faites le savoir !



Restaurant
Salon de
thé

