

Menu Périgordin

25,5 €

Salade Croze

(Salade **BIO** du marché, Gésiers d'oie du Périgord, magret du Périgord séché, tomates, maïs, noix **BIO** de Plazac)

Ou

Assiette de Charcuteries du Périgord

(Saucisson, jambon de pays, terrine de campagne au magret d'oie fumé)

œ

Enchaud du Périgord

(Longe de porc rôtie froide, confite à la graisse de canard accompagnée d'une moutarde du Périgord)

Ou

Confit de Canard du Périgord

(Cuisse de canard confite. Canard IGP Périgord)

œ

P'tit Rouffignacois  *Ou* Fondant au chocolat maison

Formule Fraicheur

18,50 €

Grande salade Croze *Ou* Salade de Chèvres chauds *Ou* Salade César

œ

Glaces et sorbets artisanaux (2 boules)

Menu Enfants

8,50 €

Filets de poulet panés et frites

œ

Glace artisanale 1 boule

vanille chocolat ou barbe à papa



Tous nos plats estampillés « Origine Périgord » sont issus de producteurs locaux.
Retrouvez la majorité des produits locaux sur notre carte en vente à l'épicerie.
Lorsque nous le pouvons, la salade et les tomates dans votre assiette provient de notre jardin !

Nos Entrées

Petite salade Croze  8,50 €
(Salade du marché **BIO**, gésiers d'oie du Périgord, magret séché, tomates fraîches, maïs, noix **BIO** de Plazac)

Œuf cocotte au foie-gras  9,50 €
(Œuf extra frais **BIO** de Rouffignac, crème fraîche, foie-gras IGP du Périgord, ficelles de magret séché)

Charcuteries du Terroir  7,50 €
(Saucisson, jambon de pays, terrine de campagne au magret d'oie fumé)

Nos Viandes

Les plats sont accompagnés de frites d'une poêlée de légumes ou de salade.

Enchaud Périgordin  13,50 €
(160 g. Longe de porc rôtie froide, confite à la graisse de canard accompagnée d'une moutarde de Thonac)

Magret de Canard  16,50 €
(150 g. IGP du Périgord. demi-magret émincé, accompagné d'une sauce « Périgieuse » aux truffes noires)

Confit de Canard  14,50 €
(Cuisse de canard confite, 160 g. IGP du Périgord)

Entrecôte 18,00 €
(250 g. Viande bovine Française)

Haché pur bœuf au couteau (enfant) 11,00 €
(125 g. Viande bovine Française)

Plat végétarien

Omelette nature  11,50 €
(Omelette aux œufs **BIO** de Rouffignac)

Nos Salades

Grande Salade Croze  15,50 €
(Salade **BIO** du marché, gésiers d'oie du Périgord, magret séché, tomates fraîches, maïs, noix **BIO** de Plazac)

Salade Périgourdine  18,50 €
(Salade **BIO** du marché, bloc de foie-gras de canard du Périgord, gésiers d'oie, magret séché, tomates fraîches, maïs, noix **BIO** de Plazac)

Salade de chèvres chauds   14,50 €
(Salade **BIO** du marché, Fromages de chèvre de Rouffignac chauds sur toast de pain **BIO** du marché et filet de miel du Périgord, tomates fraîches, maïs, noix **BIO** de Plazac)

Salade César 13,00 €
(Salade **BIO** du marché, Filets de poulet panés, parmesan, croustons, tomates cerise, sauce César)

Salade Véggie  12,50 €
(Salade **BIO** du marché, pois chiches et quinoa, tomates fraîches, maïs, jeunes pousses et noix **BIO** de Plazac)

Nos Pizzas

Margherita  10,80 €
(base tomate, mozzarella, olive, basilic)

3 fromages  12,80 €
(base tomate, parmesan, mozzarella, chèvre)

Rustique 13,80 €
(base tomate, mozzarella, tranches de jambon de pays, tomates cerise, parmesan, oignon 

Chèvre Miel 12,80 €
(base tomate, mozzarella, tranches de chèvre, filet de miel du Périgord)

Chorizo 12,80 €
(base tomate, mozzarella, tranches de chorizo, poivrons, oignons)

La Périgordine (façon Croze) 14,80 €
(base tomate, mozzarella, jambon de Pays du Périgord, noix **BIO** de Plazac, fromage de chèvre de Rouffignac et persillade)

Truffes d'été (de la Nouvelle Croze) 16,00 €
(base crème, mozzarella, truffes d'été du Périgord)

Fromages

Trappe Echourgnac  4,50 €
(Fromage aux noix. Affiné à la liqueur en Périgord)

P'tit Rouffignacois  4,50 €
(Fromage de chèvre cru issu du village. Affiné en Périgord)

Desserts

Fondant au chocolat maison 7,00 €
Fondant cœur coulant au chocolat Noir

Brioche perdue noisette 7,00 €
Boule de glace noisette et coulis de caramel

Glaces Artisanales du Périgord 
Noix du Périgord - Fraises du Périgord - Vanille de Madagascar -
Chocolat - Caramel fleur de sel de Guérande - Citron - Pêches de
vigne - Mangue - Noisette - Pétales de Rose - Barbe à Papa

1 boule 3,00 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6,50 €

Bâtonnets 4,00 €

Cornet, Chantilly, coulis chocolat noisette et caramel beurre salé,
suppléments : +0,50 €

Nos Partenaires Locaux



100% terroir, 100% Périgord.

Conserverie Plassard-Villate-Pompougnac

Canards et Oies

Pierre & Annick Plassard
24580 Rouffignac St Cernin

Foie Gras Espinet

Confit et Magret de Canard IGP Périgord

48 Avenue Firmin Bouvier
24750 Boulazac Isle Manoire

Maison Vaux Sarlat

Charcuterie de campagne
24200 Sarlat

Piment du Périgord

Piments, Moutarde, Epicerie Fine

Jérôme Dumoulin
24290 Thonac

Domaine du Siorac

Vins

Christian Geneste
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

Abbaye d'Echourgnac

Fromagerie Trappe Echourgnac

24410 Echourgnac

Rucher de Sabine

Miel du Périgord

Sabine Vidal
24580 Rouffignac

Maison Manouvrier

Artisan Glacier

Roland Manouvrier
24590 Saint-Geniès

Fromagerie Bono'venture

Fromage de chèvre

La Salvetat
24580 Rouffignac

Noix et Huile de Noix BIO du Périgord

Bocerno

Le Rond
24580 Plazac

Œufs BIO - Sylvie Tisserand

EARL Les Safranelles

138 route des Brugettes
24580 Rouffignac

Nos fournisseurs locaux

à deux pas du camping