

LA • NOUVELLE • CROZE

Réservez avant 19h
Restaurant ouvert le dimanche, mardi, jeudi et vendredi soir

• Menu Périgordin •

25€50



Salade Croze

Salade bio du marché, Gésiers d'oie du Périgord, magret du Périgord séché, tomates, maïs, noix du Périgord

ou

Assiette de charcuteries du terroir



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

+



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 IGP Périgord confite

+



Le P'tit Rouffignacois

Fromage de chèvre local

ou

Fondant au chocolat maison

• Menu Fraîcheur •

19€

Grande salade Croze

ou

Salade de chèvres chauds

ou

Salade César

+

Glace artisanale

2 boules

• Menu enfant •

8€50

Filets de poulet panés et frites

+

Glace artisanale

1 boule vanille, chocolat ou barbe à papa

Le saviez-vous ?

Dès le XIX^e siècle, la Dordogne comptait des centaines de milliers de noyers. L'huile de noix était alors si réputée qu'on l'exportait en gabarre sur la rivière Dordogne, et elle servait aussi localement à faire du savon ou à éclairer les maisons.

Menus

LA · NOUVELLE · CROZE

Nos entrées

Petite salade Croze

8€50

Salade du marché bio, gésiers d'oie du Périgord, magret séché, tomates fraîches, maïs, noix du Périgord

Œuf cocotte au foie-gras

9€50

Œuf extra frais bio de Rouffignac, crème fraîche, foie-gras IGP du Périgord, ficelles de magret séché

Assiette de charcuteries du terroir

8€

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

Végétarien

Omelette nature

11€50

Omelette aux œufs bio de Rouffignac

Nos viandes

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

Enchaud périgordin

13€50

Longe de porc rôtie froide de 160 g. 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 « Périgueux » aux truffes noires

Confit de canard

14€50

Cuisse de canard confite de 160 g. IGP du Périgord

Entrecôte

18€

Viande bovine française 250 g.

Hâché pur bœuf au couteau (enfant)

11€

Viande bovine française 125 g.

Le saviez-vous ?

En Périgord, le canard suit la même règle que le cochon : rien ne se perd ! Magrets, gésiers, manchons, carcasses (les fameux demoiselles) et même la graisse... chaque morceau est sublimé pour ne laisser place à aucun gaspillage.

Entrées & Plats

LA • NOUVELLE • CROZE

• Nos salades •

Grande salade Croze

15€50

Salade bio du marché, gésiers d'oie du Périgord, magret séché, tomates fraîches, maïs, noix du Périgord

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 Granges-d'Ans

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 du Périgord

Salade César

13€50

Salade bio du marché, filets de poulet panés, parmesan, croûtons, tomates cerise, sauce César

Le saviez-vous ?

Surnommée le « diamant noir », la truffe du Périgord reste un mystère de la nature. Elle vit en symbiose cachée sous les racines des chênes truffiers et ne se récolte qu'en hiver, souvent à l'aide du flair d'un chien ou d'un cochon truffeur !

• Nos pizzas •

Margherita

11€

Base tomate, mozzarella, olive, basilic

3 fromages

12€80

Base tomate, parmesan, mozzarella, chèvre

Rustique

12€80

Base tomate, mozzarella, tranches de jambon de pays, tomates cerise, parmesan, oignons

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)

15€

Base tomate, mozzarella, jambon de Pays du Périgord, noix du Périgord, fromage de chèvre de Rouffignac et persillade

Truffes d'été

15€

Base crème, mozzarella, truffes d'été (de la Nouvelle Croze !)

Salades & Pizzas

LA • NOUVELLE • CROZE

• Fromages •

Trappe d'Échourgnac

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€

Fondant cœur
coulant au chocolat noir

Brioche perdue noisette

7€

Boule de glace noisette
et coulis de caramel

Glaces artisanales du Périgord

1 boule – **3€**

2 boules – **5€**

3 boules – **6€50**

Bâtonnets – **4€**

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

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

• Vins •

Rouges

Pécharmant

14€50

Château Malfourat

Bergerac

12€50

Domaine du Siorac

Périgord IGP Rouge

9€

Cuvée « l'Oie du Périgord »

Moelleux

Monbazillac

14€50

Domaine de Raully

Côtes de Bergerac

13€50

Domaine du Siorac

Rosés

Périgord IGP Rosé

9€

Cuvée « l'Oie du Périgord »

Bergerac rosé

12€50

Domaine du Siorac

Blancs secs

Périgord IGP Blanc Sec

9€

Cuvée « l'Oie du Périgord »

Bergerac sec

12€50

Domaine du Siorac

.....

Au pichet

Bergerac rouge, rosé ou blanc

25 cl – **3€80**

50 cl – **5€80**

Eaux filtrée 75 cl – **1€**

Eau gazeuse 1 L – **2€90**

Desserts & Vins