

ENTRÉES

TRIO DE TAPAS €17

PÉRIGOURDINS

Foie gras mi-cuit & rillettes maison, magret séché

MELON JAMBON €13

& BURRATA

Burrata fondante, melon frais, tomates anciennes, pignons de pin & basilic

TARTINE DE €10

CABÉCOU RÔTI,

MIEL & NOIX

Pain de campagne toasté, roquette

SOUPE FRAÎCHE €8,50

DE SAISON

Gaspacho ou velouté de légumes du moment

Signature
MENU
TERROIR

SALADE DE GESIERS

TOAST de FOIE GRAS +€5

CUISSE DE

CANARD CONFITE

OU

DEMI MAGRET

Servi avec des pommes de terre Sarladaises ou frites maison, sauce aux cèpes

TARTELETTE

AUX NOIX

€30

CAFÉ OU THÉ

MENU

ENFANT

1 SIROP A L'EAU

PATES FRAICHES

OU

STEAK FRITES

1 BOULE DE GLACE

€10

MENU

MIDI

ENTRÉE DU JOUR €10

PLAT DU JOUR €15

DESSERT DU JOUR €6

€20

Hors Week-end et Jours fériés



PLATS

PAVÉ DE BŒUF €24

LIMOUSIN 250GR,

SAUCE CHIMICHURRI

Coeur de rumsteak Tranché minute, frites maison & salade de tomates aux herbes

POISSON RÔTI, €19

PISTOU & LÉGUMES

GRILLÉS

Poisson du jour selon arrivage, huile d'olive au basilic maison, légumes du marché & citron confit

RISOTTO DE €15

LÉGUMES GRILLÉS

AU PESTO

Légumes du soleil rôtis, pesto doux maison, riz crémeux & parmesan

SALADES XL

CAMPAGNARDE €17

Magret séché, gésiers tièdes, œuf mollet, croûtons, noix & tomme du coin

CESAR €16

Blancs de poulet fermier, poitrine fumée grillée, copeaux de parmesan, croutons, sauce César

NORDIQUE €18

Gravelax de truite, pommes de terre fondantes, œuf mollet, pickles maison & crème citronnée

Desserts

TARTELETTE

AUX NOIX €6,00

Pâte sablée maison, éclats de noix locales, caramel onctueux

FONDANT AU

CHOCOLAT €7,00

Cœur fondant, servi tiède avec une boule de glace vanille artisanale

SALADE DE €6,00

Fruits de saison frais, sirop léger & zestes de citron vert (+1,50€ avec boule de glace artisanale)

GLACES ARTISANALES

Antolin 1916

1 BOULE €2,80

2 BOULES €4,50

3 BOULES €6,00

18 PARFUMS
11 CRÉATIONS

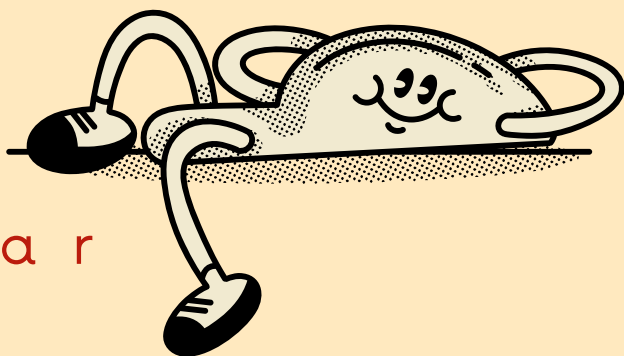
Prix en Euros TTC - Service Compris - Espèces - CB - TR - ANCV

VIANDES ET VOLAILLES ORIGINE FRANCE / PERIGORD / LIMOUSIN / IGP

i Une carte des ALLERGÈNES est disponible sur demande auprès du personnel de l'établissement

MENU

B u r g e r B a r



TOUTENKANARD

€22

Steak de magret de canard, foie gras poêlé, confit d'oignons, sauce forestière aux cèpes.
Servi avec frites maison

DESTINATOR

€20

Double steak de bœuf, double cheddar affiné, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce spéciale.
Servi avec frites maison

CHICK'N'CABECOU

€17

Poulet mariné, cabécou fondu, oignons grillés, sauce crémeuse aux herbes.
Servi avec frites maison

BELLISSIMA

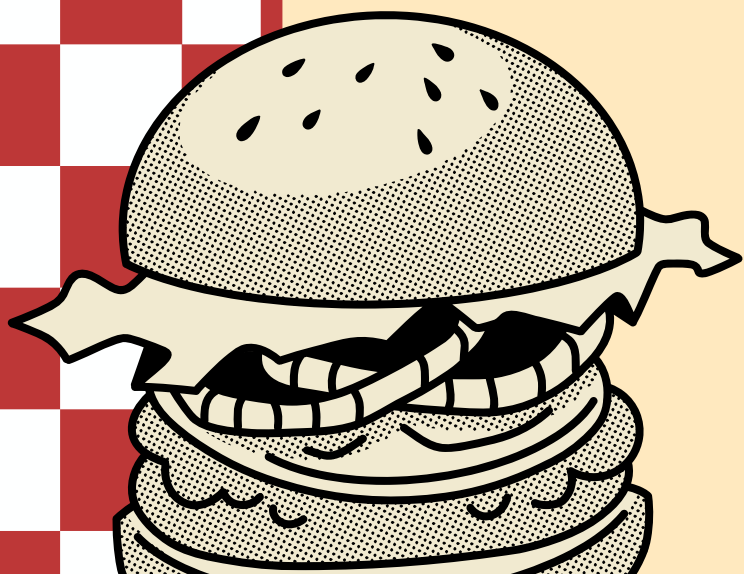
€18

Mortadelle pistachée • Burrata fondante • Tomates séchées • Roquette • Pignons de pin torréfiés •
Sauce pesto maison.
Servi avec salade maison

VEGGIE

€16

Galette de légumes de saison, fromage fondu, sauce crémeuse aux herbes, noisettes torréfiées.
Servi avec frites maison



LE DESTIN

Pain artisanal-Produits frais de qualité
Sauces Maison
Viande origine France / Périgord / IGP

TAPAS

BOULETTES €12

PÉRIGOURDINES

Boulettes maison de canard & foie gras, chapelure croustillante, sauce au vin rouge & oignons confits, noisettes torréfiées + frites

CROQUETTE €10

FROMAGE CHORIZO

Croquettes croustillantes au fromage affiné & chorizo grillé, sauce maison, frites

TOAST DE CABECOU

AU MIEL €9

Pain de campagne toasté, roquette & noix caramélisées

TACOS TENDERS €12

DE POULET

Filets de poulet entiers marinés aux épices, panés aux cornflakes, sauce maison, servis avec frites maison.

LE DESTIN AFTER6WORK

DÈS 18H

FRAIS LOCAL
CUISINÉ MAISON

PLANCHES

PRIX PAR PERSONNE
MINIMUM 2 PERS.

MIXTE €15

Sélection de charcuteries artisanales et fromages affinés, servie avec pain et condiments.

AFTER6 ♥ €20

= MIXTE + toast foie gras + rillettes maison + magret séché

VÉGIE CHIC €14

Fromages affinés, tartinades de légumes de saison, noix caramélisées, légumes crus croquants, fruits secs.

SALADES XL

CAMPAGNARDE €17

Magret séché, gésiers tièdes, œuf mollet, croûtons, noix & tomme du coin

BURRATA €16

Burrata fondante, melon frais, tomates anciennes, pignons de pin & basilic

NORDIQUE €18

Truite fumée, pommes de terre fondantes, œuf mollet, pickles maison & crème citronnée

Desserts

TARTELETTE AUX NOIX €6,00

Pâte sablée maison, éclats de noix locales, caramel onctueux

FONDANT AU CHOCOLAT €7,00

Cœur fondant, servi tiède avec une boule de glace vanille artisanale

SALADE DE FRUITS FRAIS €6,00

Fruits de saison frais, sirop léger & zestes de citron vert (+1,50€ avec boule de glace artisanale)

GLACES ARTISANALES

Antolin 1916

NOUS CONSULTER

FORMULE DU SOIR

CASSOLETTE OU SALADE XL AU CHOIX

€20

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT

1 SIROP A L'EAU

PÂTES FRAICHES OU

STEAK FRITES

1 BOULE DE GLACE

€10

jusqu'à 10 ans

CASSOLETTES

PARMENTIER DE CANARD

Effiloché de canard confit, purée maison, chapelure croustillante.

€16

DEMI MAGRET

Pommes de terres Sarladaises
Sauce aux cèpes

€18

GRILLADES

ENTRECÔTE LIMOUSINE (250G) €24

MAGRET ENTIER €26

PAVÉ DE TRUITE SAUMONÉE €19

SAUCISSE PAYSANNE €14

SERVIS AVEC FRITES OU PURÉE & SAUCE MAISON

BONUS

SAUCISSON €6,50

BOL DE FRITES €5

SAUCE CHEDDAR €2



BURGER

B A R

TOUTENKANARD

€22

Steak de magret de canard, foie gras poêlé, confit d'oignons, sauce forestière aux cèpes.
Servi avec frites maison

DESTINATOR

€20

Double steak de bœuf, double cheddar affiné, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce spéciale.
Servi avec frites maison

CHICK'N'CABECOU

€17

Poulet mariné, cabécou fondu, oignons grillés, sauce crémeuse aux herbes.
Servi avec frites maison

BELLISSIMA

€18

Mortadelle pistachée • Burrata fondante • Tomates séchées • Roquette • Pignons de pin torréfiés •
Sauce pesto maison.
Servi avec salade maison

VEGGIE

€16

Galette de légumes de saison, fromage fondu, sauce crémeuse aux herbes, noisettes torréfiées.
Servi avec frites maison



LE DESTIN

Prix nets en euros TTC par personne
Service Compris

Espèces - CB - TR - ANCV acceptés
Pain du Boulanger, Produits frais de qualité
Viande origine France / Périgord / IGP
Carte des allergènes disponible sur demande