



*L'Hostellerie La Hoirie ...  
« Le Luxe Rural »*



## CARTE

*Tous nos plats sont faits « maison »*

*Pour vous mettre en appétit :*

*Mise en bouche / Amuse-bouche*

*Pour commencer :*

### Les Entrées

- ❖ *La Terrine de foie gras de canard mi-cuit au naturel,  
chutney mangue-ananas et ses toasts de pain grillés.* 22.50 €
- ❖ *L'Œuf de poule mollet croustillant,  
mousseline de carottes au parfum d'orange, légumes croquants,  
mesclun de salades.* 16.50 €
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée,  
aux asperges, petits jus aux oignons nouveaux et balsamique.* 29.50 €
- ❖ *Le Carpaccio de chorizo, calamars, poupe et gambas,  
mesclun de salades et herbes fraîches.* 24.50 €
- ❖ *Le Cannelloni de saumon gravlax,  
crème fouettée au wasabi, œufs de truite  
et mesclun de salades.* 23.50 €
- ❖ *Les Escargots « ail et persil » en sphère croquante,  
crème de champignons de Paris.* 22.50 €

Pour continuer :

### Les Plats

#### Les Poissons

- ❖ *La Suggestion de poisson du moment,*  
*fine ratatouille « à ma façon », sauce bouillée.* 24.50 €
  
- ❖ *Le Filet de bar,*  
*fine julienne de légumes croquants, petit jus de carottes.* 22.50 €

#### Les Viandes

- ❖ *La Pièce de bœuf prise dans le filet,*  
*gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.* 31.50 €
  
- ❖ *Le Pied de cochon pané,*  
*purée de pommes de terre « fourchette » aux lardons et ciboulette,*  
*jus de viande.* 19.50 €
  
- ❖ *Le Magret de canard,*  
*petits légumes du moment, sauce grand veneur.* 24.50 €
  
- ❖ *Le Confit de canard,*  
*pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.* 22.50 €
  
- ❖ *La Noisette d'agneau rôtie en croûte d'agrumes,*  
*polenta, artichauts, petit jus d'agneau au parfum de réglisse.* 32.50 €

Notre sélection de salades :

- ❖ *La Périgourdine,*  
*magret de canard séché, croquettes de gésiers d'oie confits,*  
*foie gras de canard mi-cuit, tomates et cerneaux de noix.* **22.50 €**
  
- ❖ *La Cabécou,*  
*fromage de chèvre chaud servis sur ses toasts, tomates et cerneaux de noix.* **18.50 €**
  
- ❖ *La Végétarienne,*  
*avocat, carottes, tomates et légumes du moment, mesclun de salades*  
*et herbes fraîches.* **16.50 €**

Nos Pâtes :

- ❖ *Les Linguinis,*  
*sauce aux morilles, escalope de foie gras de canard poêlée.* **24.50 €**

Notre sélection de Burgers :

- ❖ *Le Burger Périgord,*  
*steak haché de canard, compotée oignon-magret fumé, escalope de foie gras*  
*de canard poêlée, pommes de terre aillées-persillées et salade.* **26.50 €**
  
- ❖ *Le Burger Hoirie,*  
*steak haché de bœuf limousine, compotée oignon-magret fumé, tomme du*  
*sarladais, pommes de terre aillées-persillées et salade.* **21.50 €**

*Par gourmandise :*

- ❖ *Assortiment de fromages affinés,  
tomates, éclats de noix et son mesclun de salades.* **14.50 €**

*Les Desserts :*

*« Tous nos desserts sont à commander en début de repas ».*

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi-amé »,  
crème brûlée à la chicorée, glace au chocolat « Valrhona ».* **12.00 €**

- ❖ *L'Eclair craquelé fraise et framboise,  
crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,  
crème glacée fraise.* **12.00 €**

- ❖ *La Tarte au citron meringuée,  
gin fizz-mouss,  
crème glacée au yuzu.* **12.00 €**

- ❖ *Le Baba exotique,  
compotée d'ananas passion-mangue,  
mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.* **12.00 €**

*TVA 10% Tarif TTC Service Inclus*

*Merci d'avertir le responsable de salle en cas d'allergies lors de votre prise de commande*

*Le restaurant est ouvert chaque soir, de 19h à 21h30.*

**CUISINE FAIT MAISON**

*Le « fait maison » est une cuisine élaborée dans l'entreprise à partir de produits bruts.*

*Merci d'avoir choisi La Hoirie*

*« L'âme de Sarlat a une adresse... »*



*L'Hostellerie La Hoirie ...  
« Le Luxe Rural »*



## *A LA CARTE*

*All our dishes are homemade*

---

*To whet your appetite :*

*Mise en bouche / Amuse-bouche*

*To start :*

### The starters

- ❖ *Terrine of duck foie gras, semi cooked,* 22.50 €  
*Mango-pineapple chutney and grilled toast.*
  
- ❖ *Breaded egg « mollet »,* 16.50 €  
*Orange flavoured fine carrot mousse, crunchy vegetables,  
Mesclun mixed green salad.*
  
- ❖ *Escalope of duck foie gras, pan-fried,* 29.50 €  
*Asparagus, jus with onion and balsamic.*
  
- ❖ *Carpaccio of chorizo, squid, octopus and king prawns,* 24.50 €  
*Mesclun mixed green salad and fresh herbs.*
  
- ❖ *Cannelloni of salmon gravlax,* 23.50 €  
*Wasabi whipped cream, trout eggs, mesclun mixed green salad.*
  
- ❖ *Garlic and parsley snails in a crunchy sphere,* 22.50 €  
*Mushrooms of Paris cream sauce.*

*To continue :*

The Main courses

Fish

- ❖ ***Fish of the moment,*** 24.50 €  
*Fine ratatouille "my way", bouille sauce.*
  
- ❖ ***Sea bass fillet*** 22.50 €  
*Fine julienne crunchy vegetables, "petit jus" of carrots.*

Meats

- ❖ ***Fillet of beef,*** 31.50 €  
*Macaroni gratin with mushrooms, sauce with Bergerac wine.*
  
- ❖ ***Breaded pig's foot,*** 19.50 €  
*Mashed potatoes with bacon bits and chives, meat 'jus'.*
  
- ❖ ***Magret de canard (Duck breast),*** 24.50 €  
*Seasonal vegetables, sauce grand veneur.*
  
- ❖ ***Confit de canard (duck thigh),*** 22.50 €  
*Oven baked garlic and parsley potatoes, rich meaty "jus"*
  
- ❖ ***Roasted hazelnut of lamb in a citrus crust,*** 32.50 €  
*Poletta, artichokes, lamb "jus" flavoured with licorice.*

Our selection of salads :

- ❖ **The « Périgourdine »** 22.50 €  
*Dried duck breast, "croquettes" of goose gizzards confit,  
 Duck foie gras semi-cooked, tomatoes and walnuts.*
- ❖ **The « Cabécou »** 18.50 €  
*Hot goat's cheese on toast, tomatoes and walnuts.*
- ❖ **The Vegetarian,** 16.50 €  
*Avocado, carrots, tomatoes and vegetables of the moment,  
 mesclun mixed green salad and fresh herbs.*

Our pasta:

- ❖ **Linguinis** 24.50 €  
*Morel mushroom sauce, escalope of duck foie gras, pan-fried.*

Our selection of Burgers :

- ❖ **The Périgord Burger,** 26.50 €  
*Minced duck, stewed onion-smoked duck breast,  
 Escalope of pan-fried duck foie gras,  
 Garlic and parsley potatoes and salad.*
- ❖ **The Hoirie Burger,** 21.50 €  
*Limousine minced beef, stewed onion-smoked duck breast,  
 Sarlat "Tomme" cheese, garlic and parsley potatoes and salad.*

*Thank you for giving us your choice of dessert at the beginning of your order.*

*To finish, cheese or dessert:*

- ❖ *Assortment of cheeses,* 14.50 €  
*Tomatoes, grated walnuts and mesclun mixed green salad.*

*Or*

*The Desserts:*

- ❖ *Chocolate sponge cake with a soft chocolate center,* 12.00 €  
*Chicory crème brûlée, "Valrhona" chocolate ice cream.*
- ❖ *Éclair, craquelin strawberry and raspberry,* 12.00 €  
*Fine basil cream mousse, glazed raspberries, strawberry ice cream.*
- ❖ *Lemon meringue tart,* 12.00 €  
*Gin fizz-mousse, yuzu ice cream.*
- ❖ *Exotic Baba,* 12.00 €  
*Compote of pineapple passion-mango,  
Coconut-Malibu mousse, coconut ice cream.*

*Taxes 10% and service charges included*

*Please inform the restaurant manager of any allergies when placing your order.*

*The restaurant is open every evening from 19h00 to 21h30*

#### ***HOMEMADE DISHES***

*"Homemade", our dishes are elaborated from fresh raw products.*

*Thank you for choosing La Hoirie  
« L'âme de Sarlat a une adresse... »*