

Hôtel du Centre

La Pergola

RESTAURANT BAR

# LA CARTE

*« La vie est une succession d'expériences,  
laissez-nous vous guider »*

## LES ENTRÉES

<b>Foie gras maison</b> Chutney du moment, pain aux figues et raisins.....	2 350F
<b>Rose de saumon mariné</b> Glace à l'huile d'olive d'Alexis Munoz, salade d'avocat.....	1 950F
<b>Tartare de bœuf « le vrai »</b> Préparé ou non préparé.....	Entrée : 1 650F ..... Plat : 2 850F
<b>Tartare de thon aux agrumes</b> Pamplemousse, orange, ciboulette, échalote.....	Entrée : 1 650F ..... Plat : 2 850F
<b>Assiette de charcuterie</b> Assortiment selon arrivage.....	1 950F
<b>Assiette du terroir (charcuterie &amp; fromages)</b> Assortiment selon arrivage.....	Entrée : 1 950F ..... Plat : 2 990F

## LES SALADES

<b>La Salade Pergola</b> Poulet aux épices, chèvre frais au pavot et sésame, crudités, œufs durs, bacon et pignons de pins.....	2 950F
<b>Salade César</b> Poulet croustillant, anchois, parmesan, bacon, œufs durs, croutons à l'ail.....	2 750F
La Royale (ajout de 5 crevettes).....	3 250F
<b>Créa'végé</b> Salade de petits pois, concombre au tzatziki, tagliatelles de carottes à la menthe, tomate, burrata, houmous, quinoa et vinaigrette au basilic.....	2 750F

## LES POISSONS

<b>Le poisson du jour</b> .....	3 300F
<b>Pavé de Saumon sur peau poché à l'huile d'olive</b> Risotto au niaouli et sa tuile aux herbes.....	3 300F
<b>Crevettes rhum-coco (9 pièces)</b> Riz vénéré aux asperges vertes.....	3 100F
<b>Sole tropicale lardée</b> Mousseline et salade de petits pois, betteraves panées au sésame, achards du moment.....	3 300F
<b>Moules frites</b> Marinière, crème ou roquefort.....	2 850F

Hôtel du Centre

**La Pergola**  
RESTAURANT BAR

## LES VIANDES

**Plat du jour** ..... 2 990<sup>F</sup>

**Souris d'Agneau fondante confit aux épices douces (cuisson lente)**

Jus de cuisson, fruits secs, légumes (aubergines, courgettes, purée de tomates fraîches) façon moussaka accompagnée d'une semoule safranée et piment d'Espelette ..... 3 350<sup>F</sup>

**Magret de Canard laqué au miel**

Purée de patate douce et champignons persillés ..... 3 800<sup>F</sup>

**Filet de Bœuf**

Écrasé de pomme de terre au lard, ail confit, champignons de Paris rôtis au café, jus corsé café-Cognac ..... 3 800<sup>F</sup>

Supplément foie gras poêlé ..... 4 450<sup>F</sup>

**Ballotine de volaille farcie au chorizo**

Tagliatelles sautées aux poivrons et Pesto rosso ..... 2 990<sup>F</sup>

**Entrecôte 250gr**

Garniture et sauce au choix ..... 3 450<sup>F</sup>

**Côte de bœuf 500gr**

Garniture et sauce au choix ..... 3 850<sup>F</sup>

## GARNITURES & SAUCES

**Garnitures :** Frites, purée de patate douce, riz blanc, haricots verts, salade verte

**Sauces :** Poivre vert, Roquefort, Forestière, Beurre maître d'hôtel

**Supplément garniture** ..... 500<sup>F</sup>

**Supplément sauce** ..... 250<sup>F</sup>

## MENU ENFANT ..... 1 500<sup>F</sup>

**1 boisson soft au choix + 1 plat au choix + 1 boule de glace au choix**

Poulet croustillant (garnitures au choix)

Thon grillé à la plancha (garnitures au choix)

Burger Frites

Carbonara



## LES DESSERTS

<b>Crème brûlée du moment</b> .....	1 200 <sup>F</sup>
<b>Mousse au chocolat noir</b> Eclats de chocolats blanc et au lait avec ou sans chantilly .....	1 150 <sup>F</sup>
<b>Cœur coulant au chocolat</b> Glace cacahuète .....	1 250 <sup>F</sup>
<b>Tout Choco'Fraise</b> Croustillant au chocolat au lait, mascarpone et mousse chocolat noir, fraises fruit .....	1 250 <sup>F</sup>
<b>Pavlova</b> Déstructurée aux fruits rouge avec une crème ivoire .....	1 150 <sup>F</sup>
<b>Tarte fine aux pommes</b> Boule de glace vanille & coulis de caramel au beurre salé .....	1 250 <sup>F</sup>
<b>Tiramisu Piña Colada</b> .....	1 300 <sup>F</sup>
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b> .....	1 100 <sup>F</sup>
<b>Boule de glace (3 boules)</b> .....	980 <sup>F</sup>
<b>Glace</b> : chocolat, vanille, café, cacahuète, yaourt <b>Sorbet</b> : fraise, passion, mangue, citron, basilic	
<b>Café ou Thé gourmand</b> .....	1 350 <sup>F</sup>

## LES CAFÉS / THÉS

<b>Expresso, Décaféiné</b> .....	350 <sup>F</sup>
<b>Double Expresso</b> .....	550 <sup>F</sup>
<b>Thé, Infusion, Café Crème</b> .....	420 <sup>F</sup>
<b>Café Viennois, Capuccino</b> .....	550 <sup>F</sup>
<b>Chocolat</b> .....	550 <sup>F</sup>
<b>Irish Coffee</b> .....	1 600 <sup>F</sup>

## LES DIGESTIFS

<b>Armagnac</b> .....	1 450 <sup>F</sup>
<b>Cognac</b> .....	1 450 <sup>F</sup>
<b>Vieille prune du Périgord</b> .....	1 450 <sup>F</sup>
<b>Kalhua, Bailey's, Get 27, Get 31, Calvados, Manzana</b> .....	1 200 <sup>F</sup>
<b>Armagnac XO</b> .....	1 950 <sup>F</sup>
<b>Cognac XO</b> .....	1 950 <sup>F</sup>
<b>Poire William</b> .....	1 450 <sup>F</sup>
<b>Grand Marnier, Cointreau</b> .....	1 200 <sup>F</sup>