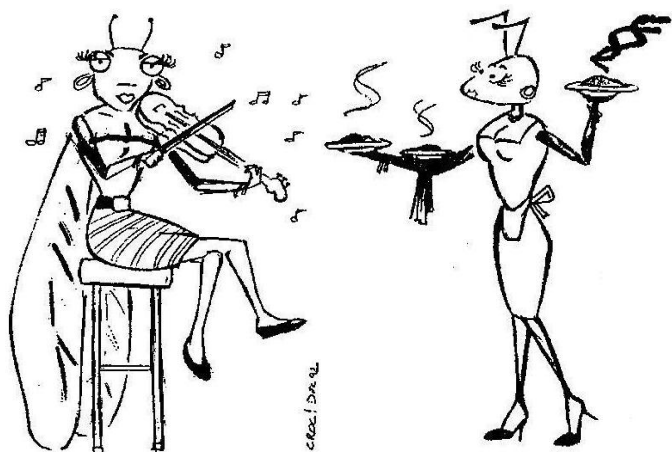


la Cigale

et

la Fourmi



ENTREES

ASSORTISSEMENT DE CRUDITES..... 5.00€

ASSIETTE JAMBON DE PAYS..... 5.50€

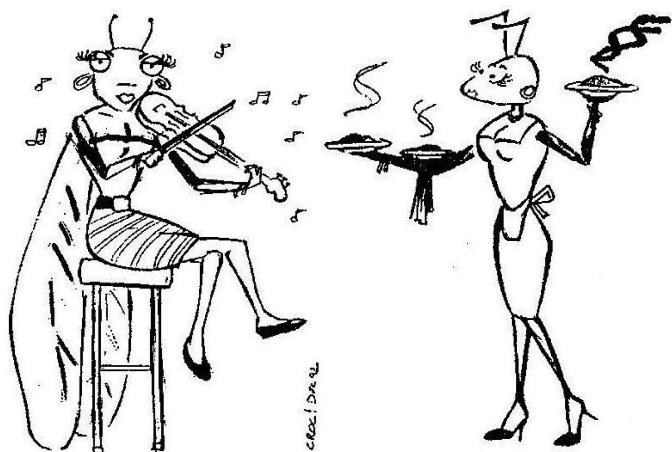
ASSIETTE SAUMON FUME 6.00€

SALADE DE NOIX DE PETONCLES 6.50€

la Cigale

et

la Fourmi



GRANDES SALADES

LA PERIGOURDINE..... 10,50€

*Magret - Médailon de foie gras Toasts
sur lit de salade*

L'OCEANE..... 9,50€

*Saumon fumé - Surimi - Riz - Crevettes
Salade*

LA CORREZIENNE..... 9,50€

*Gésiers confits- Croûtons - Œuf - Tomate
Noix - Salade*

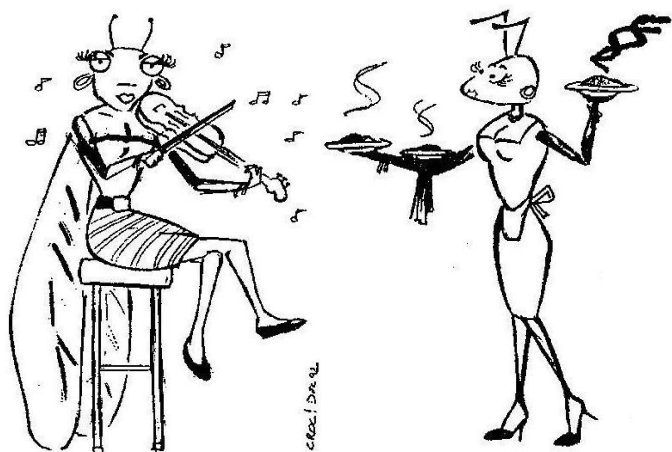
LA CABECOÛ..... 8,50€

Cabécous (2) sur toast - Noix - Salade

la Cigale

et

la Fourmi



PÂTES FRAICHES

<i>Tagliatelles au beurre</i>	5,50€
<i>Tagliatelles Carbonara.....</i>	6,50€
<i>Tagliatelles au Chèvre.....</i>	7,00€
<i>Tagliatelles Saumon.....</i>	8,00€

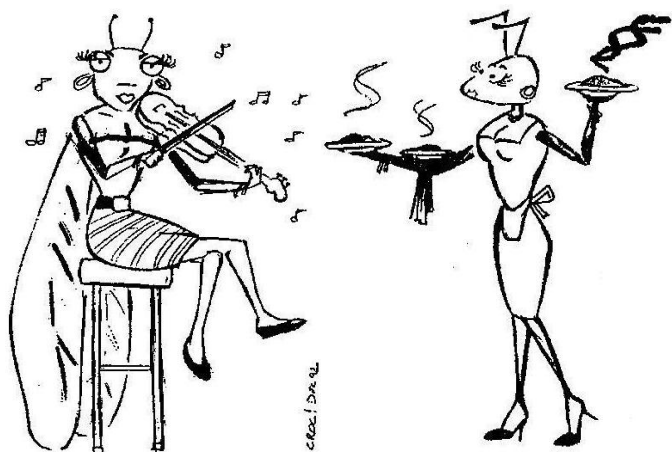
OMELETTES

<i>Nature.....</i>	4,50€
<i>Fromage Pomme de Terre</i>	5,50€
<i>Lardons</i>	6,00€
<i>Jambon.....</i>	6,00€
<i>Champignons</i>	6,50€

la Cigale

et

la Fourmi



PLANCHA

Viandes d'origine européenne et française

<i>Côte de Bœuf environ 500g.....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Entrecôte environ 350g</i>	<i>15,50€</i>
<i>Gambas Flamblées.....</i>	<i>15,00€</i>
<i>Magret sauce moutarde violette.....</i>	<i>13,50€</i>
<i>Andouillette sauce moutarde.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>Saumon</i>	<i>9,50€</i>
<i>Confit de Canard</i>	<i>14,00€</i>

Accompagnement :

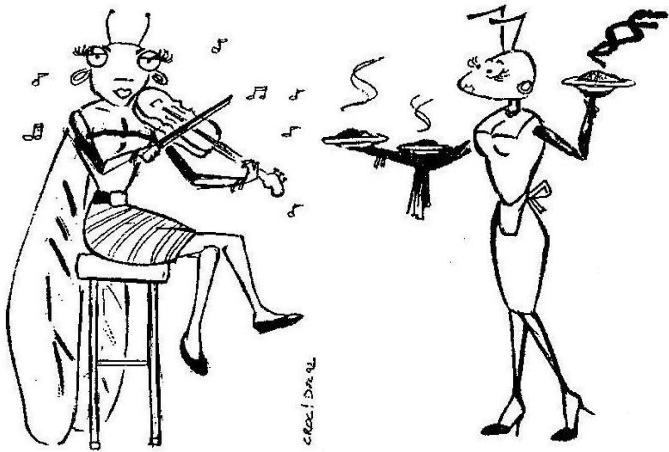
Pâtes fraîches-P. De terre campagnarde-frites

Sauces : au Bleu - Echalotes - Poivre

la Cigale

et

la Fourmi



MENU à 12€

(uniquement le midi du lundi au vendredi)

Soupe

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Vin et Café

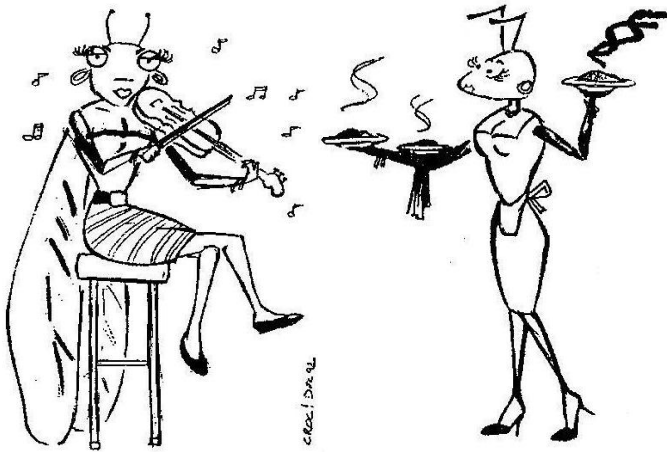
Plat du Jour 7,50€

sur place ou à emporter

la Cigale

et

la Fourmi



DESSERTS

<i>Fromage Blanc au coulis de fruits</i>	<i>4,00€</i>
<i>Tarte Maison (aux fruits de saison).....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Profiteroles.....</i>	<i>5,50€</i>
<i>Mousse au Chocolat Maison.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>4,50€</i>

GLACES

<i>3 boules au choix.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Vanille, café, chocolat, rhum raisins, fraise menthe/chocolat.</i>	
<i>SORBETS cassis, citron vert</i>	<i>5,00€</i>
<i>NOUGAT GLACE</i>	<i>5,00€</i>

Les Cocktails



la Cigale

et

la Fourmi

AVEC ALCOOL

9.50€

SANS ALCOOL

LA CIGALE

Gin, Curacao, Sucre de Canne, Citron, Tonic

BARCAROLE

Pernot, Get, Limonade

SOMBRETO

Téquila, Sirop de Fraïse, Pamplemousse, Citron

HAWAÏ

Rhum blanc, Noix de Coco, Ananas, Malibu

BEL AMOR

Whisky, Citron, Sirop de Canne, Coca

TGV

Téquila, Get, Vodka

LA FOURMI

Pamplemousse, Orange, Noix de Coco, Tonic

FLOËIDA

Passion, Grenadine, Orange, Tonic

DOLCE VITAE

Chocolat, Menthe, Chantilly

DOLCE NIGHT

Café chaud, Sucre, Sirop de Caramel, Chantilly

BAMBOO

Menthe, Noix de coco, Limonade

EXOTIC

Kiwi, Sucre de Canne, Ananas, Orange

CARTE des VINS

	<i>La Ble</i> 75cl	<i>la ½ ble</i> 37,5cl
Vin Blanc AOC		
<i>Bergerac Marquis du Roc</i>	11,00€	
<i>Montbazillac Château le Mayne</i>	22,50€	
<i>Entre Deux Mer Château Métairie</i>	12,00€	

Vins en Pichet

	25cl	50cl	100cl
<i>Vins de Pays</i>			
<i>Côteau de Miramont Rouge</i>	3,50€	6,00€	10,00€
<i>Côteau de Miramont Rosé</i>	3,50€	6,00€	10,00€
<i>Vin de Pays d'oc</i>			
<i>Sauvignon Blanc</i>	4,00€	6,50€	11,00€

Vins de Pays de la Corrèze

<i>Mille et une Pierres ROUGE</i>	6,00€
<i>Elevé en fût de chêne</i>	
<i>Mille et une Pierres ROSE</i>	12,50€

CARTE des VINS

	<i>La Btle</i> 75cl	<i>la ½ btle</i> 37,5cl
<i>Vins Rouges AOC</i>		
<i>CAHORS « Adonis de Chambert »</i>	17,00€	
<i>BERGERAC Marquis du Roc</i>	11,00€	
<i>PECHARMANT Château Leymonie</i>	16,00€	
<i>BORDEAUX Château Taris</i>	13,50€	
<i>LUSSAC ST EMILION Château Cap de Merle</i>	30,00€	17,00€
<i>SAUMUR CHAMPIGNY Les Longes</i>	16,50€	11,00€
<i>CÔTE DU RHONE Les Rabassières</i>	16,00€	

Vins Rosés AOC

<i>BERGERAC Marquis du Roc</i>	11,00€	
<i>COTE DE PROVENCE Masteref</i>	13,50€	

Champagnes

<i>GAUTHRIN FERRON</i>	45,00€	
<i>MARIN LASNIER</i>		