



La TABLE

de

Puymartin

Carte

Réalisé par le chef

Aurélien Christ

Réservez votre table

06-30-69-22-21

aurelchrist.24@gmail.com

Entrées

- Foie gras mi-cuit maison
Chutney, Mangue,
gingembre 16€
- Carpaccio de Bar, Nectarine
verte, citron vert et huile de
noisette de la maison
Chambon 12€
- Tartelette fine et
croustillante, fromage de
chèvre frais, gel de tomate 9€

Nos Plats

- Magret de canard jus acidulé de
framboise betterave et Estragon 19 €
- Tacos de Cochon du Périgord (x2)
guacamole et Pico de gallo 21 €
- Poulpe grillé au brasero
chimichurri et yaourt citron 18 €
- Salade César et son poulet
fermier au braséro option
Végétarien Halloumi grillé 17 €

Menu Enfant

- Poulet fermier grillé,
pommes de Terre
 - Coupe de fraises chantilly
- 11 €

Desserts

- La Dame blanche 7 €
- Tartelette citron meringué 8 €
- Cake noix du Périgord 6 €

La TABLE de Puymartin

Le Goûter
Glacée
Réalisé par le chef
Aurélien Christ

Nos Coupes

Crèmes Glacées



Citron

Supplément Chantilly : 1€
2 Boules : 5.50€



Noix



Chocolat



Caramel



Vanille

Sorbets



Citron

Supplément Chantilly : 1€
2 Boules : 5.50€



Framboise



Fraise



Pêche
jaune



Mangue



Melon

La Colonel 6€
1 boule citron noyé de Vodka
2 boules aux choix.



Coupe fraîcheur
Pêche blanche, melon, mangue,
coulis exotique, melon fairs, chantilly

8€



Coupe Dame Blanche
Crème glacée vanille, sauce chocolat,
chantilly

7€



Coupe Dordogne
Sorbet fraise, crème glacée noix,
biscuit aux noix, chantilly

8.50€



Café ou caramel liégeois
chantilly, sauce

8.50€



Coupe Meringuée
Sorbet citron jaune, sorbet
framboise, coulis de fruits, meringue
italienne onctueuse

8.50€



La TABLE de Puymartin

Le Goûter

Réalisé par le chef

Aurélien Christ

Nos Pâtisseries

Gaufre de Bruxelles

Sucre

4€

Pâte à tartiner

6€

Chantilly, fraise

6€



Cake Maison

Cake Citron

Accompagné de
sa chantilly

6€



Tartellette

Citron meringuée ou
fraise en fonction du
moment

8€



Cake aux Noix

Accompagné de
sa Chantilly

6€



La TABLE de Puymartin

Les boissons

Cocktails et Apéritif

- Apérol Spritz 8€
- Hugo Spritz 8€
- Sarti Spritz 8€
- Mojito 8€
- Americano Maison 8€
- Gin tonic 8€
- Bloody Mary 8€
- Ricard, Suze, Kir cassis, Porto 5€
- Vin de noix 5€

Bierre Préssion, Panaché

- | | |
|-------|------|
| 25 cL | 3€ |
| 50 cL | 5.5€ |

Les Digestifs

- Get, Baileys 6€
- Rhum Appleton 8€
- Eau de Vie de Poire, prune 8€

Les Boissons chaudes

- Espresso 1.60€
- Double Espresso 3.20€
- Café au Lait 4.60€
- Thé et Infusion 4.50€
- Chocolat chaud 5€

Les Boissons sans Alcool

- Thé glacé Maison Mangue (33cL) 5€
- Cola bio 4.50€
- Limonade bio 4.50€
- Jus de Fruits (25cL) 5€
Pomme, orange, Abricot, Tomate
- Sirop à l'eau 2.50€
Fraise, Menthe, Citron, Grenadine
- Spritz Rosso (Crodino) 6€
- Tonis Hysope bio 5€

Les Eaux

- | | | |
|------------------|--------------|------------|
| Abatille Plate | 50cL - 3€ | 1L - 4.50€ |
| Abatille Gazeuse | 50cL - 3.50€ | 1L - 5€ |

