



La TABLE

de

Puymartin



Carte

Réalisé par le chef

Aurélien Christ

Réservez votre table

06-30-69-22-21

aurelchrist24@gmail.com

Entrées

- Foie gras mi-cuit et son Chutney 16€
- Gaspacho de tomates coeur de boeuf rôties, émulsion burrata 9€
- Tartare de Thon et avocat, leche de tigre, gel de ponzu 14€

Nos Plats

- Magret de canard à la thaïlandaise, pomme de terre grenailles 20€
- Tacos de Cochon du Périgord (x2) guacamole et Pico de gallo 18 €
- Poulpe grillé au brasero sauce chimichurri et yaourt citron citron, ketchup de piquillos, pomme grenailles 24€
- Salade César et son poulet au barbecue 18 €

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



Noix



Chocolat



Caramel



Vanille

Supplément Chantilly : 1€
2 Boules : 5.50€



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€

Sorbets



Citron



Framboise



Fraise



Pêche
jaune



Mangue



Melon

Supplément Chantilly : 1€
2 Boules : 5.50€

La Colonel

1 boule citron noyé de Vodka
2 boules aux choix.

6€





La **T**ABLE
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

Les Boissons chaudes

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

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€

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€

Bierre Préssion, Panaché

25 cL	3€
50 cL	5.5€

Les Digestifs

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

Les Eaux

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

