

**SALADES AVEC NOS PRODUITS DE TERROIR – PEQUENAS SALADAS COM AS NOSSAS ESPECIALIDADES REGIONAIS**

<b>Salade de gésier</b> – salada verde com pedaços de moelas (confits)	<b>6.90€</b>
<b>Salade de magret fumé</b> – salada verde com peito de pato fumado e nozes	<b>6.60€</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> – salada verde com tostas de queijo de cabra quente Cabécous, perfumado com mel	<b>7.20€</b>
<b>Pompadour salad</b> - salada verde com morcela assada e maçãs caramelizadas	<b>7.80€</b>
<b>Gourmandise du pêcheur</b> - Lentilhas francesas, lagostim, fígado e peito de pato fumado	<b>7.80€</b>

**CHARCUTERIES DE CORRÈZE ET D'Auvergne –CHARCUTARIA REGIONAIS E ESPECIALIDADES DE CORRÈZE ET D'Auvergne**

<b>Pâté aux cèpes</b> - Patê aromatizado com cogumelos porcini	<b>6.20€</b>
<b>Rillettes de canard</b> –Patê de pato, de textura consistente. Acompanhado com pão tostado	<b>6.10€</b>
<b>Fritons de canard</b> - Alface crespa com torresmos de pato crocante	<b>5.80€</b>
<b>Pâté de foie gras</b> - Patê de fígado de pato (50% porco e 50% de pato)	<b>8.70€</b>
<b>Jambon d'Auvergne</b> – Presunto salgado da região de Auvergne, no centro de França	<b>6.40€</b>
<b>Saucisse sèche</b> - Fatias de linguiça de porco curadas e produzidas pelo Sr. Bach em Brive-la-Gaillarde	<b>6.40€</b>

**FOIES GRAS DU DOMAINE – OS NOSSOS FOIS GRAS (PATÊ DE FÍGADO DE PATO)**

<b>Foie de canard mi-cuit, gelée au Monbazillac</b> - Fígado de pato fresco com gelatina Monbazillac	<b>12.10€</b>
<b>Foie de canard au raisin</b> - Fígado fresco de pato com passas, marinado em vinho Beaumes de Venise	<b>12.80€</b>
<b>Carpaccio de foie gras de canard</b> - Fatias finas de fígado de pato com especiarias, perfumado com óleo de noz e doce de figo caseiro	<b>14.70€</b>
<b>Foie de canard au Sauternes et confiture de figues</b> – Fígado de pato fresco marinado com vinho Sauternes, e servido com doce de figo caseiro	<b>15.20€</b>
<b>Foie poêlé</b> - Refogado de fígado de pato acompanhado com maçãs caramelizadas de Limousin	<b>17.70€</b>
<b>Foie d'Oie</b> - Fígado de ganso fresco servido com doce de figo caseiro	<b>16.70€</b>
O fígado de ganso tornou-se raro e precioso, e é muito apreciado pelos gourmets pelos seus sabores e texturas únicos.	
<b>Foie gras de ma Grand-Mère pour quatre</b> – Fígado de pato para quatro pessoas	<b>44.00€</b>

**PLANCHE DE CHARCUTERIES DE BRIVE-LA-GAILLARDE – SELEÇÃO DE CHARCUTARIAS REGIONAIS**

Seleção de especialidades de carne de porco e pato das regiões Corrèze e Auvergne da França	<b>14.80€</b>
---	---------------

Tábua com: presunto de Auvergne, pedaços de carne de porco (rillons), linguiça de porco curada (sèche saucisse), peito de pato fumado, patê de pato de textura consistente (rillettes), morcela, pepinos, queijo de cabra Cabécous e salada

**NOS SALADES GOURMANDES – SALADAS GOURMET**

<b>Périgourdine</b> - salada verde, nozes, confit de pato assado, morcela e batatas Sarladaise	<b>9.75€</b>
<b>L'Assiette du Domaine</b> - salada verde, batatas Sarladaise, perna de pato assado, queijo de cabra Cabécous em torradas, com fatias finas de peito de pato fumado	<b>14.80€</b>
<b>L'Assiette Végétarienne</b> - salada verde, batatas cozidas, queijo de cabra Cabécous em torradas, lentilhas verdes, feijão verde e cenoura cozida a vapor	<b>13.80€</b>
<b>Formule Junior</b> - duas asas de pato assado, batatas cozidas e salada verde. Sobremesa: Crème brulée ou escolha de duas bolas de gelado da nossa lista	<b>14.40€</b>

**MENUS PARA ALMOÇOS RÁPIDOS 13.90€**

Torradas com patê de textura consistente OU uma placa de fatias de linguiça de porco curadas

Asa de pato assado OU Salchicha preta com pudim de castanhas; com batatas Sarladaise

Pratos servidos com queijo de cabra regional OU café e uma pequena porção de nossa mousse de chocolate caseira

---

Batatas Sarladaise são as batatas tradicionais de Périgord, são fatiadas e refogadas em gordura de pato e aromatizadas com alho e salsa

Cabécous é um queijo de cabra tradicional da região de Périgord, França.

### **Les Plats – Pratos Principais**

<b>Cassoulet</b> – guisado de feijão branco gastronómico com linguiça de porto e confit de pato	<b>14.60€</b>
<b>Magret</b> - peito de pato Mulard servido com batatas Sarladaise e salada verde	<b>13.90€</b>
<b>Confit</b> –perna de pato Mulard servido com batatas Sarladaise e salada verde	<b>10.80€</b>
<b>Confit d'oie</b> - ganso (perna ou asa) servido com batatas Sarladaise e maçãs caramelizadas (cerca de 15 minutos de preparação)	<b>17,00€</b>
<b>Manchons</b> - asa de pato com batatas Sarladaise e salada verde	<b>11.30€</b>
<b>L'enchaud</b> – porco servido frio, com mostarda Violette, batatas Sarladaise e salada	<b>12.40€</b>
<b>Boudin aux châtaignes</b> – Salchicha preta com pudim de castanhas, acompanhado com batatas Sarladaise e maçãs caramelizadas	<b>12.80€</b>
<b>Boudin de canard</b> - morcela com carne de pato servido com batatas Sarladaise e salada verde	<b>12.80€</b>
<b>Pavé de boeuf sauce au foie gras</b> – bife do nosso açougueiro Petit Frédéric servido com molho de pato, batata Sarladaise e salada verde	<b>16.80€</b>
<b>Tête de veau sauce ravigotte</b> – cabeça de bezerro com molho azedo e legumes ao vapor	<b>13.80€</b>
<b>Aiguillettes au vin de Cahors</b> - tiras muito finas de pato cozido em molho de vinho Cahors servido com batatas pequenas da ilha Noirmoutier, na costa atlântica da França	<b>14.10€</b>
<b>Parmentier au confit de canard</b> - carne de pato misturado com puré de batata e aipo assado no forno, servido com salada verde	<b>13.40€</b>
<b>Autres garniture</b> - acompanhamento adicional - 1,00 € extra - escolha de feijão verde (servido frio) ou batatas ao vapor	

### **NOS FROMAGES – OS NOSSOS QUEIJOS**

Prato com dois queijos de leite de cabra cabécous do Sr. Michel Bigeat, em Estivals, França	<b>5.90€</b>
---	--------------

### **NOS DESSERTS – AS NOSSAS SOBREMESAS**

<b>Pommes gaillardes</b> - maçãs caramelizadas com uma bola de gelado de caramelo e biscoito de noz	<b>5.60€</b>
<b>Gâteau de noix avec glace au choix</b> - bolo de nozes caseiro de Brive-la-Gaillarde e uma bola de gelado (à sua escolha)	<b>5.40€</b>
<b>Crème brûlée</b> - sobremesa tradicional francesa caseira, conzinhada pelo nosso Chef	<b>5.60€</b>
<b>Café gourmand</b> - espresso da Etiópia, servido com bolo de noz caseiro e mousse de chocolate	<b>6.10€</b>
<b>Coupe corrézienne</b> – gelado de baunilha com creme de castanha, uma pitada de nozes, perfumado com licor de noz e coberto com chantilly	<b>8.20€</b>
<b>Fraîcheur corrézienne</b> – gelado de pêra coberta com Armagnac e aromatizado com laranja	<b>6.50€</b>
<b>Mousse au chocolat</b> – mousse de chocolate caseira	<b>6.70€</b>
<b>Faisselle Quatrehomme</b> - queijo fresco da famosa queijaria Quatrehomme, servido com mel ou castanhas ou compotas caseiras	<b>6.80€</b>
<b>Les Glaces / Sorbets</b> - sua escolha de dois sabores da nossa selecção de gelados de Octave, um produtor tradicional de gelados em Toulouse	<b>7.10€</b>
<b>Fruits à la liqueur</b> - Frutas marinadas em licor do nosso fornecedor de Sarlat Périgord	<b>7.90€</b>

### **CAFÉ & CHÁS**

<b>L'éspresso</b> – Café Moka da Etiópia	<b>2.80€</b>
<b>Le noisette ou café crème ou le décafé</b> – café com uma pitada de creme, ou avelãs, ou descafeinado	<b>2.80€</b>
<b>Thé de Ceylon our Thé Vert ou Vervienne</b> - chá preto, chá verde, ou chá de verbena	<b>2.80€</b>

*- Peça a nossa lista de produtos para levar para casa -  
Confit, Foie Gras, Rillettes e Cassoulet*

Restaurant Domaine de Lintillac – 20, rue Rousselet – Paris 7 – 01.45.66.88.23 – [www.restaurant-lintillac.com](http://www.restaurant-lintillac.com)

---

*Batatas Sarladaise são as batatas tradicionais de Périgord, são fatiadas e refogadas em gordura de pato e aromatizadas com alho e salsa*

*Cabécous é um queijo de cabra tradicional da região de Périgord, França.*

### LES APERITIFS - OS APERITIVOS

Pastis 2cl	3.60€	Kir 10cl	3.30€
Martini 4cl	3.40€	Kir, com castanha, violeta, pêssego, ou amora	3.80€
Porto 4cl	3.40€	Uísque 4cl	5.80€

### LES BOISSONS - BEBIDAS

Cerveja Leffe 25cl	4.20€	água com gás Badoit, água sem gás Vittel 1L	5.80€
Coca Cola 33cl	3.00€	água com gás Badoit, água sem gás Vittel ½ L	3.80€
Cola zero 33cl	3.20€	Sumo de maçã (biológico), de Côtes d'Armor in Brittany 12cl	3.30€

### LES DIGESTIFS – OS DIGESTIVOS

Aguardente Velha d'Ente de la Salamandre à Sarlat	7.70€
Brandy Williams de la Salamandra à Sarlat	7.70€
Armagnac com laranja de Denoix à Brive	7.70€
Licor de Castanha de Bellet Brive	5.30€
Licor de Noz de Denoix à Brive	6.90€

### LES VINS AU VERRE – VINHO AO COPO (VEJA A NOSSA LISTA DE VINHOS PARA MAIS OPÇÕES)

<i>Sauternes</i>	vinho branco doce de Bordeaux	5.90€
<i>Monbazillac</i>	vinho branco doce	4.10€
<i>Cahors Mission</i>	vinho tinto produzido com uvas Malbec, no sudoeste da França	3.70€
<i>Bergerac blanc</i>	vinho com uvas brancas de Sémillon e Sauvignon Região do sudoeste da França, ao longo do rio Dordogne	3.70€

### NOTRE SÉLECTION DE VINS – A NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS

		½ garrafa	garrafa
Champagne	André Loison bruto	35.00€	45.00€
Bergerac	Branco (seco) Château Fonrousse, 2011/2012	--	17.50€
	Tinto, Château Fonrousse, 2011/2012	--	16.50€
Cahors	Mission de Resses, 2011/2012	--	16.80€
	Château La Caminade, 2011/2012	13.90€	21.20€
Bordeaux	Château Couronneau (bio), 2011	--	24.00€
	Grave Bis Château de Beau Site, 2008	--	26.80€
	Médoc Château Carcanieux Cru Bourgeois, 2009	--	29.80€
Vinho doce	Sauternes Château d'Argileas Le Pape, 2007	--	35.50€
	Monbazillac Château Haute Fonrousse, 2011	--	25.70€

### NOS DEUX BOUTEILLES COUP DE CŒUR – VINHOS DE DISTINÇÃO

Lirac (Rhône)	Château Mont Redon 2011/2012	--	32.00€
Pauillac (Bordeaux)	Château Tour Pibran, 2008/2011	--	38.00€

*Batatas Sarladaise são as batatas tradicionais de Périgord, são fatiadas e refogadas em gordura de pato e aromatizadas com alho e salsa*

*Cabécous é um queijo de cabra tradicional da região de Périgord, França.*