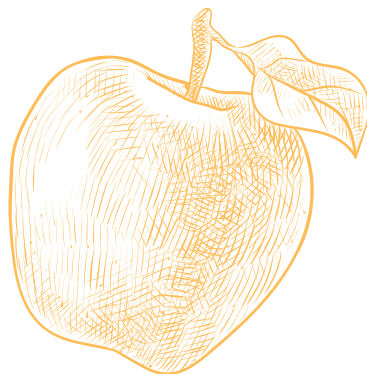
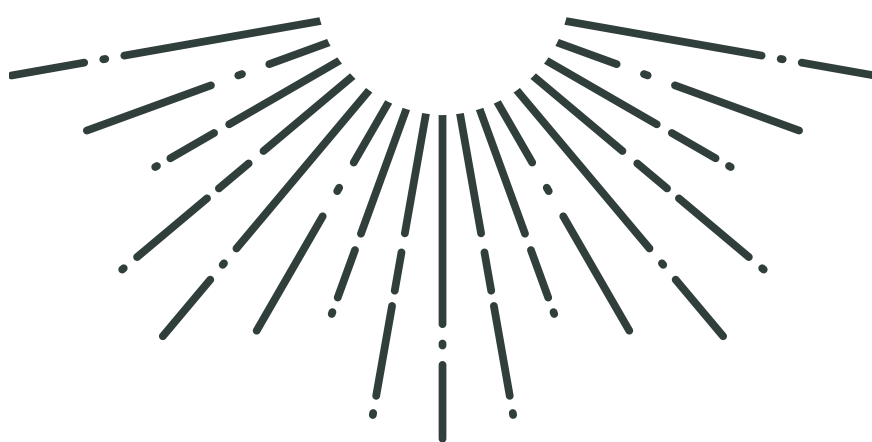




RESTAURANT LE COUDERC
LA POMME D'OR



24440 NAUSSANNES
05 53 22 40 40
INFO@LECOUDERC.COM
WWW.LECOUDERC.COM



LECOUDERC

Bienvenue au restaurant du Couderc LA POMME D'OR

Au 16ème siècle déjà, des repas simples étaient servis dans ce bel endroit pour les voyageurs de diligences qui passaient la nuit ici. Les chevaux étaient alors dans ce qui est maintenant le bar, se nourrissant du foin du pays et apaisaient leur soif avec l'eau de la source, pendant que le cocher et ses voyageurs dégustaient le canard grillé, du pain maison et le vin local.

Aujourd'hui, dans notre restaurant contemporain et chaleureux, vous pouvez goûter les plats préparés par nos chefs Ayla, Arnaud et leur équipe. De beaux plats savoureux à de simples prix.

Nous soulignons que nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux ; des vignes de Saint Aubin de Lanquais aux fraises de Saint Léon d'Issigeac. La plupart de nos viandes aussi sont locales, de Monsieur Couderc et Monsieur Vlot, en passant par Catherine, éleveuse de moutons à Bardou, et pour le plaisir de vos papilles, du foie gras, des soupes et des desserts maison, des suggestions quotidiennes riches et variés ; comme chez grand-maman.

*

Al in de 16e eeuw werden op deze prachtige plek eenvoudige maaltijden geserveerd voor postkoetsreizigers die hier overnachtten. De paarden zaten in wat nu de bar is en aten plaatselijk hooi en hun dorst werd gelest met water uit de bron, terwijl de koetsier en zijn reizigers genoten van gegrilde eend, zelfgebakken brood en plaatselijke wijn.

Vandaag kun je in ons warme, eigentijdse restaurant gerechten proeven die zijn bereid door onze chefs Ayla en Arnaud en hun équipe. Mooie, smakelijke gerechten voor eenvoudige prijzen.

We benadrukken dat we voornamelijk met lokale producenten werken; van de wijngaarden van Saint Aubin de Lanquais tot de aardbeien van Saint Léon d'Issigeac. De meeste van onze vleeswaren zijn ook lokaal, van Monsieur Couderc en Monsieur Vlot, tot Catherine, een schapenhouster uit Bardou. En voor het genot van uw smaakpapillen, foie gras, huisgemaakte soepen en desserts, rijke en gevarieerde dagelijkse suggesties - net als bij oma thuis.

*

As early as the 16th century, simple meals were already being served in this beautiful place to stagecoach travelers spending the night here. The horses were kept in what is now the bar, feeding on local hay and quenching their thirst with spring water, while the coachman and his passengers enjoyed grilled duck, homemade bread, and local wine.

Today, in our contemporary and welcoming restaurant, you can enjoy dishes prepared by our chefs Ayla, Arnaud, and their team — beautiful, flavorful meals at affordable prices.

We are proud to work as much as possible with local producers: from the vineyards of Saint Aubin de Lanquais to the strawberries of Saint Léon d'Issigeac. Most of our meats are also locally sourced, from Monsieur Couderc and Monsieur Vlot to Catherine, a sheep farmer in Bardou. And to delight your taste buds, we offer homemade foie gras, soups, desserts, and rich, varied daily specials — just like grandma used to make.

Bon appétit!

Nos plats sont majoritairement servis avec des frites, des légumes grillés et une purée
Our dishes are mostly served with fries, grilled vegetables and a purée
Onze gerechten worden meestal geserveerd met friet, gegrilde groenten en een puree





Lunch le vendredi, samedi, dimanche et lundi de 12H00 à 13H45

Tous les vendredis midis

Elke vrijdag lunch, every friday lunch:

CREVETTES, FRITES & SALADE, AU CHOIX:

18,00€

- FROIDE, SAUCE COCKTAIL & AÏOLI
 - CHAUDE, À LA PERSILLADE, SAUCE AÏOLI
- ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN**

Garnalen & friet en salade, naar keuze:

- koude garnalen; met een cocktail saus en aïoli
- Warme garnalen, 'à la persillade' met een aïoli

Geserveerd met een glaasje wijn

Shrimps & chips and salad, Of choice:

- Cold shrimps; with cocktail sauce and aïoli
- Hot shrimps, 'à la persillade' with aïoli

Served with a glass of wine

Tous les samedis midis

Elke Zaterdag lunch, every saturday lunch:

MOULES & FRITES ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN

18,00€

Mosselen & friet geserveerd met een glaasje wijn

Moules & frites served with a glass of wine

Tous les dimanches midis

Elke Zondag lunch, every sunday lunch:

HUÎTRES / OESTERS / OYSTERS *sur réservation*

FORMULE SIMPLE (6, 9 OU 12)

11,00 € / 15,50 € / 18,00 €

Simpele formule (6, 9 of 12)

Simple formula (6, 9 or 12)

FORMULE BORDELAISE (6, 9 OU 12) *

18,00 € / 22,00 € / 24,00 €

Formulebordelaise (6, 9 or 12)

Bordelaise formula (6, 9 or 12)

*Inclus un verre de Clos des Verdots, salade, pain, crépinette, beurre à l'ail et échalotes

*Inclusief een glas Clos des Verdots, sla, brood, crépinette, knoflookboter en sjalotjes

*Including a glass of Clos des Verdots, salad, bread, crépinette, garlic butter and shallots

Petit-déjeuner tous les jours de 9H00 à 11H30

14,50€

Petit déjeuner sur réservation / Ontbijt op reservering / Breakfast on reservation

Boisson chaude, jus d'orange, pain, croissant, beurre et confiture, fruits frais, yaourt grec, miel et granola

Warme drank, sinaasappelsap, brood, croissant, boter en jam, vers fruit, Griekse yoghurt, honing en granola

Hot drink, orange juice, bread, croissant, butter and jam, fresh fruit, Greek yogurt, honey and granola





Suggestions du jour

(VOIR TABLEAU)

SUGGESTIES VAN DE DAG (ZIE HET BORD)
SUGGESTIONS OF THE DAY (SEE BLACKBOARD)

Menu Périgourdin

NOTRE MENU TRADITIONNEL

TOURIN À L'AIL DE NELLEKE

Knoflooksoep van Nelleke
Garlic soup from Nelleke

FOIE GRAS MAISON ET SON MONBAZILLAC

Huisgemaakte foie gras met Monbazillac
Homemade foie gras with Monbazillac

MAGRET DE CANARD SAUCE CERISES

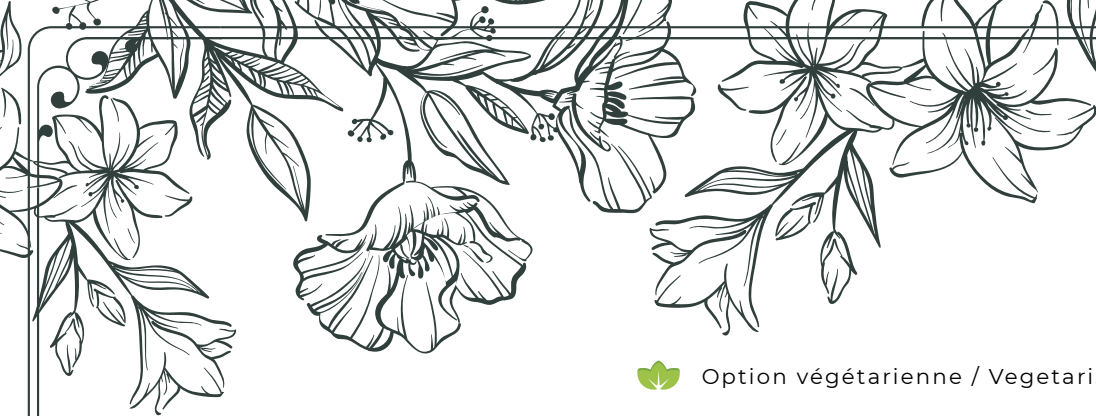
Eendenborst met kersensaus
Duck breast, with cherrysauce

GLACE AUX NOIX, MIEL ET CHANTILLY

Walnotenijs, honing en slagroom
Walnut ice-cream, honey and whipped cream

34,50€





Option végétarienne / Vegetarische optie / Vegetarian option

Nos entrées



SOUPE DE TOMATE

Tomatensoep
Tomato soup

7,00€



TOURIN À L'AIL DE NELLEKE

Knoflooksoep van Nelleke
Garlic soup from Nelleke

8,00€

MELON & JAMBON CRU

Meloen met rauwe ham
Melon with cured ham

9,50€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE (6)

Wijngaardslakken met knoflook en peterselie (6)
Escargots cooked with garlic and parsley (6)

9,50€

CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO MAISON, PARMESAN, PIGNONS DE PIN

Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, parmesaanse kaas en pijnboompitjes
Beef carpaccio with homemade pesto, parmesan cheese and pine nuts

10,50€



CARPACCIO DE TOMATE À LA BURRATA, HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE ET BASILIC

Carpaccio van tomaat met burrata, olijfolie, balsamico en basilicum
Tomato carpaccio with burrata, olive oil, balsamic vinegar and basil

11,50€

SASHIMI DE THON AU SOJA, COURGETTI SÉSAME ET CRÈME WASABI

Sashimi van tonijn met sojasaus, sesam courgetti en wasabi room
Tuna sashimi with soy sauce, sesame courgetti and wasabi cream

12,50€



SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR UN TOAST, AVEC UN CHUTNEY DE BETTERAVE ET DES POIVRONS GRILLÉS

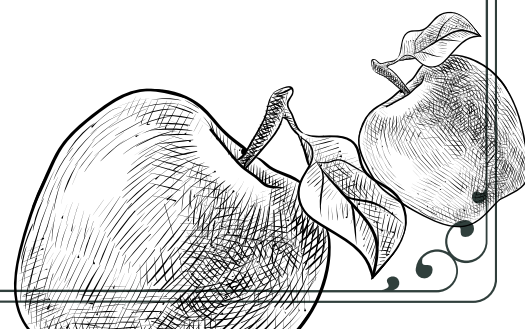
Salade met warme geitenkaas op een toast, met een chutney van rode biet en gegrilde paprika
Salad with warm goat cheese on a toast, with a beetroot chutney and grilled paprika

12,50€

FOIE GRAS MAISON ET SON VERRE DE MONBAZILLAC

Huisgemaakte foie gras met een glaasje Monbazillac
Homemade foie gras with a glass of Monbazillac

18,50€



Nos grandes salades

SALADE PERIGOURDINE AVEC FOIE GRAS , MAGRET CONFIT, GESIERS ET NOIX, ACCOMPAGNÉ AVEC UN VERRE DE MONBAZILLAC 21,50€

Salade perigourdine met foie gras, eendenborst, gésiers, walnoten en meloen, geserveerd met een glaasje Monbazillac

Salad perigourdine with foie gras, duck breast, gésiers, walnuts and melon, served with a small glass of Monbazillac

SALADE OCÉANE AVEC GAMBA'S, DÉS DE SASHIMI DE THON ET HADDOCK FUMÉ 21,50€

Salade met gamba's, tonijn sashimi en gerookte schelvis

Salad with gamba's, tuna sashimi en smoked haddock

Nos plats

FILET MIGNON DE PORC , POITRINE FUMÉ ET SAUCE MIEL MOUTARDE 16,50€

Varkenshaas met gerookte spek en een honing-mosterdsaus

Pork tenderloin medallions with smoked bacon and a honey-mustard sauce

VÉGÉTARIEN DU MOMENT

Vegetarisch gerecht van het moment

Vegetarian dish of the moment

à partir de 16,50€

POISSON DU MOMENT

Vis van het moment

Catch of the moment

à partir de 17,50€

POULET GRATINÉ AU PARMESAN

Gegratineerde kipfilet met parmezaanse kaas

Gratinated chicken filet with parmesan cheese

18,50€

PIÈCE DU BOUCHER 

Rundvleesstukje

Butcher's cut

à partir de 18,50€

L'AGNEAU DE CATHERINE , SAUCE ROMARIN 

Catherine's lamsstukje, rozemarijnsaus

Catherine's lamb, rosemary sauce

19,50€

MAGRET DE CANARD, SAUCE CERISES 

Eendenborst met een kersensaus

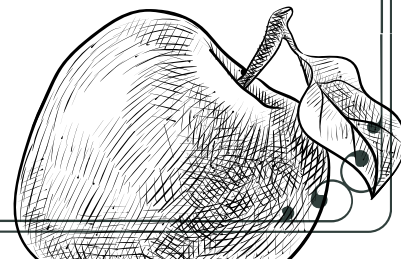
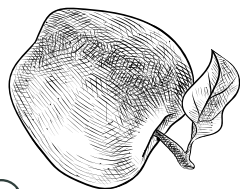
Duck breast, with a cherry sauce

19,50€

Nous avons une carte des allergènes a disposition. N'hésitez pas a la demander à un de nos serveurs si besoin.

Wij hebben een kaart met allergenen tot uw beschikking. Aarzel niet om deze aan een van onze serveurs te vragen indien nodig.

We have a menu of allergens available. Feel free to ask one of our servers for it if needed.





Nos desserts ♥

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée
Crème brûlée

7,50 €

VACHERIN DE FRAISE AVEC UNE BOULE DE SORBET FRAISE, MERINGUE, FRAISES FRAÎCHES ET CHANTILLY

Dessert van meringue, verse aardbeien, slagroom en sorbetijs
Dessert made of meringue, fresh strawberries, whipped cream and sorbet

7,50 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL ET CHANTILLY

Chocolade cakeje, caramel ijs en slagroom
Chocolate cake, caramel ice cream and whipped cream

8,50 €

CARPACCIO D'ANANAS, GLACE YAOURT

Ananas carpaccio, yoghurt ijs
Pineapple carpaccio, yoghurt ice cream

8,50 €

DESSERT DU MOMENT

Dessert van het moment
Dessert of the moment

8,50 €

PLATEAU DE FROMAGE ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE PORTO ROUGE CABECOU, CANTAL, MORBIER ET TOMME DES PYRÉNÉES

Kaasplankje vergezeld met een glaasje rode port
Cabecou, Cantal, Morbier en Tomme des Pyrénées
Cheese platter accompanied with a glass of red porto
Cabecou, Cantal, Morbier and Tomme des Pyrénées

12,50 €

GLACE AU CHOIX

Ijs naar keuze
Ice cream of your choice

3,50€ / 7,00€ / 8,50 €