



# Manoir des Cèdres

HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

24 avenue Edmond Roger  
24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

[contact@manoirdescedres.com](mailto:contact@manoirdescedres.com)

0553030160 - 0781454584



## Apéritifs

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Kir Vin blanc 12cl               | 4.00€  |
| (cassis, mûre, pêche, framboise) |        |
| Soupe de Jules 12cl              | 9.00€  |
| Kir Royal 15cl                   | 12.00€ |
| Coupe de champagne 15cl          | 12.00€ |
| Pastis 2cl                       | 4.00€  |
| Ricard 2cl                       | 4.00€  |
| Malibu 4cl                       | 5.00€  |
| Suze 4cl                         | 5.00€  |
| Porto 4cl                        | 5.00€  |
| Martini 4cl                      | 5.00€  |
| Gin Bombay 4cl                   | 5.00€  |
| Gin Bombay saphir 4cl            | 7.00€  |
| Vodka 4cl                        | 5.00€  |
| Vodka Grey Goose 4cl             | 7.00€  |
| Tequila gold 4cl                 | 5.00€  |
| Rhum St James 4cl                | 5.00€  |
| Rhum Ambré 4cl                   | 5.00€  |
| Whisky Clan Campbell 4cl Whisky  | 5.00€  |
| Glenfiddish 4cl                  | 7.00€  |
| Get 27 ou 31 4cl                 | 5.00€  |
| Bailey's 4cl                     | 5.00€  |
| Limoncello 4cl                   | 5.00€  |

## Softs 3.50 €

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Coca cola 33cl        | Perrier 33cl         |
| Coca cola zéro 33cl   | Schweppes agrum 25cl |
| Coca cola cherry 33cl | Schweppes tonic 25cl |
| Orangina 25cl         | Fuze tea peach 25cl  |
| Limonade 25cl         | Jus de fruits 25cl   |

Sirop à l'eau / 1.50€      Diabolo sirop 25cl / 3.60€



## Bières

### Pression blonde

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Tatou par BAM 25cl / 50cl | 4.00€ / 7.00€ |
| Monaco 25cl / 50cl        | 4.00€ / 7.00€ |
| Panaché 25cl / 50cl       | 4.00€ / 7.00€ |
| Picon 25cl / 50cl         | 4.20€ / 7.20€ |

## Bières bouteilles 33cl

*BAM brasserie artisanale «In Houblonas Veritas»  
«Ne faites pas l'autruche, exigez la BAM !»*

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Bière blanche Nuit Blanche       | 7.00€ |
| Bière fruits rouge Purple fiesta | 7.00€ |
| Bière double IPA Chaetophractus  | 7.00€ |
| Bière blonde spiced beer Sakura  | 7.00€ |

## Boissons chaudes

|                |       |
|----------------|-------|
| Espresso       | 1.50€ |
| double café    | 3.00€ |
| décaféiné      | 1.50€ |
| chocolat chaud | 3.50€ |
| cappuccino     | 3.50€ |
| thé / infusion | 3.50€ |

## Eaux

|             |       |
|-------------|-------|
| Evian 1l    | 4.50€ |
| Evian 50cl  | 3.50€ |
| Badoit 1l   | 4.50€ |
| Badoit 50cl | 3.50€ |



## MENU DU BARON

*Cette formule n'est pas proposée les vendredis, week-end et jours fériés*

Entrée + Plat + Dessert 26€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 20€

### Entrées

Aumonière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles

Entrée végétarienne

**Ou**

Soupe de melon, verdure, jambon de pays et légumes pickles

Entrée végétarienne

\*\*\*\*\*

### Plats

Cuisse de canard confite

« Ferme Laleu »

**Ou**

Assiette du « Panda », infusion d'herbes et légumes primeurs

**Ou**

Poisson du moment

\*\*\*\*\*

### Desserts

Carte des desserts



## MENU DU CHATELAIN

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 30€

### Entrées

Terrine de foie gras de canard maison  
chutney de fruits et toasts

Ou

Saumon gravlax baies roses et fines herbes  
beurre au wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée sur son toast aux copeaux de truffes et pointe de  
sel de Guérande (+4€)

Ou

Ceviche de poisson du moment  
« Sauce ponzu au yuzu »

Ou

Nems de Gambas & légumes au curry

\*\*\*\*\*

### Plats

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine « sauce au foie gras et truffes »

Ou

Tartare filet de bœuf coupé au moment et condiment  
Accompagné de potatoes maison

Ou

Magret de Canard sauce Chimichurri  
« Huile pimentée, coriandre et persil »

Ou

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin (+4€)

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce vierge aux agrumes et baies roses (+4€)

Ou

Tronçons de lotte sauce curry breton

\*\*\*\*\*

Carte des desserts

Manoir des Cèdres



## A la carte

Aumonière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles 14€

Terrine de foie gras de canard maison 16€  
Chutney de fruits et toasts

Saumon gravlax baies roses et fines herbes 14€  
Beurre au wasabi et mini-blinis

Escalope de foie gras poêlée sur son toast aux copeaux de truffes et pointe de sel de Guérande 18€

Ceviche de poisson du moment 14€  
« Sauce ponzu au yuzu »

Nems de Gambas & légumes au curry 14€

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard confite 16€  
« Ferme Laleu »

Assiette du « Panda », infusion d'herbes et légumes primeurs 14€

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine « sauce au foie gras et truffes »  
26€

Tartare filet de bœuf coupé au couteau 24€  
Accompagné de potatoes maison

Magret de Canard sauce Chimichurri 24€  
« Huile pimentée, coriandre et persil »

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin 28€

Noix de Saint-Jacques snackées sauce vierge aux agrumes et baies roses 28€

Tronçons de lotte sauce curry breton 22€



## MENU DU PETIT CEDRE



14€ moins de 10 ans

### Plats

Suggestion du Chef et son accompagnement

\*\*\*\*\*

### Desserts

1 boule de glace au choix

Vanille de Madagascar, chocolat noir,  
Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé  
Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco, smarties  
(+2€/boule supplémentaire)



## Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Profiterole glace vanille et sa sauce chocolat caramel beurre salé

Ou

Coupe du Tourtel, fraises fraiches et son sorbet fraise  
(Fraises de la ferme du Tourtel)

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Assiette gourmande « pèle mêle de mignardises »  
(Prix de la boisson en supplément)

Ou

Assiette de Fromages,  
Sélection Maison Payre, Montignac

Ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules  
Vanille de Madagascar, chocolat noir,  
Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé  
Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco, smarties  
(+2€/boule supplémentaire)

Ou

Coupe Dame Blanche : 2 boules Vanille et coulis de chocolat

Coupe Fraicheur : salade de fruits frais et sorbet citron

Coupe Williams : 2 boules poire et son eau Vie (2cl) (+2€)

Coupe Colonel : 2 boules citron et sa vodka (2cl) (+2€)