



LE 1896

RESTAURANT

Bienvenue au "1896", votre restaurant de quartier à l'ambiance vieux bistrot et cuisine d'antan. Nous privilégions le "circuit court" et les produits locaux.

Retrouvez ci-dessous nos fournisseurs et producteurs du Bergeracois et du Périgord. Nous vous souhaitons bon appétit.

Lionel COUTAREL

Welcome to "1896", your local restaurant with a classic bistro ambiance and traditional cuisine. We prioritise direct-from-producer and locally sourced products. Please find below a list of our suppliers and producers from within the Bergerac and Périgord area. We wish you a "bon appétit". **Lionel COUTAREL**



Ce sigle signifie que les plats sont faits maison
this acronym means that the dishes are home made

Nature Viande, 24100 Bergerac 

Viande Bio élevée Par la Famille Maury

Périgourdine de Salaison 24750 Boulazac

Viande, terrines et viandes séchées

Maison LALEU, 24290 Montigneac-Lascaux

Foie Gras, Canard, Confit

GAEC de la Rouvelade 24520 St Agne

Fromage de chèvre fermier

Les Agriculteurs Réunis, 24100 Bergerac

Produits frais et secs, crèmerie et épicerie

Domaine l'ancienne Cure 24560 Colombier

Vins de Pécharmant, Bergerac et Monbazillac

Les Oeufs de Peyrignac 24210 Peyrignac

Oeufs frais

Domaine du Haut Montlong 24400 Pomport

Vins de Bergerac Bio 

Aux délices de Christophe 24100 Bergerac

Pains

Brasserie La Nové, 24100 Bergerac

Bière Artisanale Bio 

La Corbeille exotique 24100 Bergerac

Primeur fruits & légumes rue Ste Catherine

Domaine du Lac, 24130 Ginestet

Famille Dantin Vins Rosette et Bergerac



Sur l'Ardoise, le Midi Uniquement Sauf Samedi, Dimanche et Fériés

On the slate, for lunch only, except weekends and holidays

Plat du jour **11.90€** dish of the day
Entrée+plat **ou** plat+dessert **15,90€** two courses
Entrée + plat + dessert **19.90€** three courses

A Partager à l'apéritif

L'Assiette Charcuterie/Fromage

Charcuterie and cheese plate

Le Foie Gras Maison

foie gras plate

Mixte Foie Gras/Charcuterie/Fromage

Mixed foie gras, charcuterie and cheese plate

△ 13,90 €

△ 14,90 €

△ 24,90 €

Nos Spécialités Maison

Entrées

Les Croquettes de Mamie Madeleine sur Salade

Croquettes de Poissons et pommes de terre, persil et échalotes sur salade

White fish and potato croquettes, salad

La Tarte poire et bleu d'Auvergne/salade

Pâte feuilletée, poire et bleu d'Auvergne sur salade

Pear and blue cheese tarte on salad

10,90 € △

10,90 € △

Plats

Burger Le 1896

Bun, confit de canard, coppa, emmental, sauce burger, oignon frit, salade, frites maison

Bun, duck confit, emmental cheese, burger sauce, fried onion, salad, home made fries

17,90 € △

Les Ravioles du Dauphiné

De 17,90€ à 22,90€ △

Les ravioles du Dauphiné sont une spécialité constituée de carrés de pâte farcis de fromages et de persil.

Sauce au choix : Bleu 17,90€, Foie Gras 22,90€, Jambon Cru 18,90€, Cèpes 20,90€

Dauphiné ravioli is a specialty made of squares of dough stuffed with cheese and parsley

Desserts

Bibi Imbibe son Baba

9,90 € △

Le BaBa fait maison que vous imbiblez de rhum arrangé maison à votre convenance

Home made BaBa that you soak yourself with Rhum

La Meringue de Lucienne

9,90 € △

Meringue à la française, poire au sirop glace vanille chocolat chaud chantilly

French meringue with pear, vanillia ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





A la Carte



Pour débiter:

starters:

☺	Oeufs Cocotte à la Crème		9,50 €
	eggs and cream in casserole		
☺	La P'tite Salade d'Eugène		9,50 €
	Raw ham, egg, blue cheese, crouton, salad and vegetable.		
☺	Foie Gras fait Maison		14,90 €
	The home made foie gras		
☺	P'tite Canard au Foie Gras		14,90 €
	foie gras, pulled confits, dried duck breast, croutons fried onions salad		
☺	Croquettes de Mamie Madeleine/Salade		10,90 €
	White Fish and potato croquettes, salad		
☺	Tarte Poire et Bleu d'Auvergne /Salade		10,90 €
	Pear and blue cheese tarte on salad		
☺	Omelette aux Cèpes		11,90 €
	Omelette with Porcini mushrooms		
☺	Escargots Persilés		les 6 9,50 € les 12 14,90 €
	Parsley snails by 6 or 12		

Pour Continuer:

Main course

Les Ravioles du Dauphiné

Les ravioles du Dauphiné sont une spécialité constituée de carrés de pâte farcis de fromages et de persil

Specialty made of squares of dough stuffed with cheese and parsley

Sauce au Bleu d'Auvergne ☺ **17,90 €**

Blue cheese sauce

Sauce Foie Gras et Foie Gras ☺ **22,90 €**

foie gras sauce

Jambon Cru ☺ **18,90 €**

Raw Ham

Sauce aux Cèpes ☺ **20,90 €**

Porcini mushrooms sauce



Les Grandes Salades

La Canard

foie gras, effiloché de confits, magret séché, croutons, oignons frits, salade

foie gras, pulled confits, dried duck breast pine nuts croutons fried onions salad

☺ 23,90 €

La Grande Salade d'Eugène

Jambon Cru, œufs dur, bleu d'Auvergne, croutons, légumes croquants, salade

salad, raw ham, egg, blue cheese, vegetables, dressing

☺ 16,50 €

Nos Burgers

Le 1896 Burger

Bun, confit de canard, coppa, emmental, sauce, oignon, salade, frites maison

Buns+duck confit, emmental cheese, burger sauce, fried onion, salad, fries

☺ 17,90 €

Le Chiz'Burger

Bun, steak  aché, cheddar, cornichon, sauce, oignon, salade, frites maison

Buns, steak, Cheddar, pickels, burger sauce, fried onion, salad, home made fries

☺ 16,50 €

Le Blue-Burger

Bun, steak  aché, bleu d'Auvergne, sauce burger, oignon frit, salade, frites

Buns, steak, blue cheese burger sauce, fried onion, salad, home made fries

☺ 17,90 €

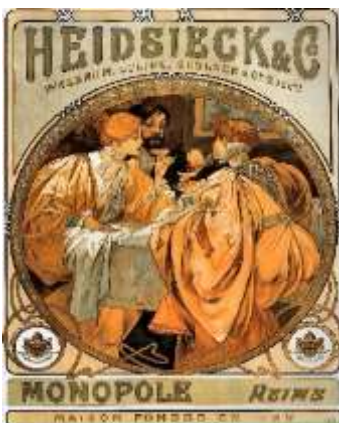
Le Jard'i'Burger

Bun, galette Quinoa et choux Cale, cornichon, ketchup, moutarde, oignon, salade, frites maison

Buns, quinoa and kale, pickels, mustard, ketchup, onion, salad, home made fries



☺ 18,90 €



Nos Tartares de Bœuf Bio de "Nature Viande"

Nature viande, famille Maury, producteurs de viande bio à Bergerac depuis 3 générations

Muscle de bœuf haché cru, jaune d'œuf, condiments, assaisonnement, frites maison

raw ground beef, egg yolk herbs and seasonings, home made fries



Tartare Classique

raw ground beef, egg yolk herbs and seasonings, home made fries

☺ 16,50 €

Tartare au Foie Gras Maison

raw ground beef, egg yolk herbs and seasonings, foie gras, home made fries

☺ 24,90 €

Tartare au Bleu d'Auvergne

raw ground beef, egg yolk herbs and seasonings, Blue cheese, home made fries

☺ 19,90 €

Nos Autres Plats

Fish and Chips, Sauce Tartare

Filet de poisson blanc pané frit, sauce tartare et frites maison

Fried breaded white fish fillet, tartar sauce and homemade fries

☺ 16,50 €

La Pièce de Boeuf facon Rossini

la pièce de bœuf suivant arrivage, foie gras poêlé, jus corsé avec Frites ou purée maison

Rossini-Style Piece of beef with pan fried foie gras, full-bodied juice, homemade fries or mashed potatoes

☺ 25,90 €

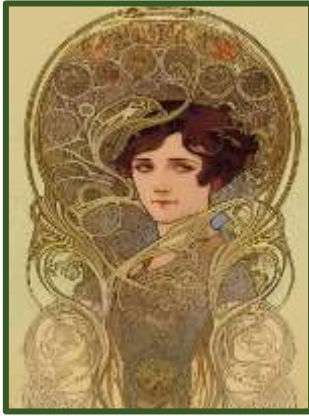
La Pièce de Bœuf, Jus Corsé.

la pièce de bœuf suivant arrivage, jus corsé avec Frites ou purée maison

Piece of beef with full-bodied juice, homemade fries or mashed potatoes

☺ 19,90 €





Menu Victoria

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **24,00€** two courses

Entrée + Plat + Dessert **29,50€** three courses

Oeufs Cocotte à la Crème ou

eggs and cream in casserole



La P'tite Salade d'Eugène ou

salad, raw ham, egg, blue cheese.



Les 6 Escargots Persilés

Parsley snails by 6

10 min



Le Tartare de Bœuf Classique



Muscle de bœuf  haché cru, jaune d'œuf, condiments, assaisonnement et frites maison

raw ground beef, egg yolk herbs and seasonings, home made fries
ou

La Grande Salade d'Eugène



Salade, jambon cru, œufs, bleu d'Auvergne, croutons

salad, raw ham, egg, blue cheese, dressing

ou

Fish and Chips, Sauce Tartare



Filet de poisson blanc pané frit, sauce tartare et frites maison

Fried breaded white Fish fillet, tartar sauce and homemade fries

ou

Le Chiz'Burger



Buns, steak haché  cheddar, cornichon, sauce, oignon frit, salade, frites

Buns, steak, Cheddar, pickels, burger sauce, fried onion, salad, fries

Une Pâtisserie au Choix dans la Vitrine **sauf Baba**



a pastry in the showcase except Rhum baba

Menu Des Drôles (jusqu'à 10 ans) : 15,90€

Steak haché bio  "Nature viande" ou galette végétale avec des frites maison

Le pot au chocolat de Victor fait maison Ou une boule de glace chantilly



Menu Spécialité

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **27,00€** two courses

Entrée + Plat + Dessert **35,00€** three courses

Les Croquettes de Mamie Madeleine/Salade ☺

Croquettes de poisson et pommes de terre, persil et échalotes sur salade

White fish and potato croquettes, salad

ou

La Tarte Poire et Bleu d'Auvergne sur Salade ☺

Pear and blue cheese tarte on salade



Burger Le 1896 ☺

Bun, confit de canard, coppa, emmental, sauce burger, oignon frit, salade, frites maison

Buns, duck confit, emmental cheese, burger sauce, fried onion, salad, fries

ou

Les Ravioles du Dauphiné Sauce au Bleu d'Auvergne ☺

Les ravioles du Dauphiné sont une spécialité constituée de carrés de pâte farcis de fromages et de persil accompagnées d'une sauce au bleu

Dauphiné ravioli is a specialty made of squares of dough stuffed with cheese and parsley



BiBi imBiBe Son BaBa ☺

Le Baba fait maison que vous imbiblez vous-même de rhum

Rhum Baba that you soak yourself

ou

La Meringue de Lucienne ☺

Meringue à la française, poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

French meringue with pear, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream



Les Desserts

Une Pâtisserie Maison dans la Vitrine (sauf Baba)

a pastry in the showcase

Bibi Imbibe son Baba

Rhum Baba that you soak yourself

Les Deux Crêpes Suzettes

two crêpes Suzette

La Meringue de Lucienne

vanillia ice cream, pear in sirup, meringue, wipped cream end hot chocolate

Chocolat ou Café Liégeois

Chocolat ou Café Liégeois

Dame Blanche

Vanillia ice cream, hot chocolate sauce, wipped cream

Les Profiteroles Géantes Maison

Giant profiteroles

Coupe Colonel

lemon sorbet, 2cl Vodka

1 Boules de Glace avec/sans Chantilly

2 Boules de Glace avec/sans Chantilly

3 Boules de Glace avec/sans Chantilly

Vanille, Café, Chocolat, Citron, Fraise

Le Café très Gourmand (à la carte uniquement)

Coffee with Homemade dessert selection (a la carte Only)

8,50 € ☺

9,90 € ☺

11,50 € ☺

9,90 € ☺

9,90 €

9,90 €

11,50 € ☺

12,50 €

5,00 €

9,00 €

12,00 €

12,90 € ☺



Les Boissons Chaudes

Café ou Déca	2,00 €
Grand Café ou Déca	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Grand Crème ou Café au Lait	4,00 €
Thé ou infusion	4,00 €
Café Poussé (1 café avec 2cl alcool)	6,00 €

Les Digestifs 4cl

Armagnac	9,00 €	Calvados	9,00 €
Prune	9,00 €	Poire	9,00 €
Cognac	9,00 €	Chartreuse	9,00 €
Get 27	9,00 €		



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les Boissons froides

Coca Cola 33cl	3,50 €
Coca Zéro 33cl	3,50 €
Orangina 33cl	3,50 €
Schweppes 33cl	3,50 €
Sprite 33cl	3,50 €
Ice Tea 33cl	3,50 €
Jus de fruits 25cl	3,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Supplément Sirop	1,00 €



Les Eaux

Abatilles plate 100cl	6,00 €
Abatilles gaz. 100cl	6,00 €
Perrier 33cl	3,50 €

Les Bières Bouteilles



Grimbergen Blonde 25cl	
Hoegaarden Blanche 25cl	
Leffe ou Leffe Ruby 33cl	
La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl	
Bière du Moment 33cl	



5,00 €
5,00 €
6,00 €
6,00 €
6,50 €



Les Apéritifs

Blanc cassis 10cl	6,00 €
Ricard 2cl	6,00 €
Whisky Ballantine's 4cl	9,00 €
Whisky Ballantine's soda 10cl	11,00 €
Chivas 12 ans d'Age 4cl	12,00 €
Martini, Porto, Suze 4cl	7,00 €
Vodka, Gin, Rhum 4cl	9,00 €
Vodka, Gin, Rhum et soda 10cl	11,00 €
Cocktail Maison 15cl	6,50 €
Coupe de Bouvet Brut 15cl	6,50 €

Les Pichets et Les Verres

AOC Bergerac (Blanc, Rouge ou Rosé)
L'ancienne Cure Vins Bio



Pichet 50cl	15,00 €
Pichet 25cl	8,00 €
Le Verre 15cl	5,00 €







l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Les Vins

Les Rouges d'ici 75cl

	 <u>15cl</u>	<u>37,5CL</u>	<u>75CL</u>
Domaine Haut Montlong , Tradition  -AOC Bergerac	5,50 €		24,90 €
Tour des Gendres "Gloire de mon Père" -AOC Bergerac 			39,90 €
Pécharmant L'ancienne cure -AOC 	6,50 €	19,90 €	29,90 €
Château Tour de Ségur -AOC Lussac St Emilion			39,90 €
La Bastide Dauzac -AOC Margaux			59,90 €

Les Rouges d'ailleurs 75cl


	 <u>15cl</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75CL</u>
Couvent des Jacobins -AOC Bourgogne			39,90€
"Parallèle 45" Jaboulet -AOC Côtes du Rhône 			27,90€
La Vieille Ferme -AOC Ventoux	5,50 €		24,90 €
Pommard Rodolphe DEMOUGEOT AOC			74,90 €

Les Blancs d'ici 75cl



	<u>15cl</u> 	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Monbazillac L'Ancienne Cure AOC 	6,50 €	19,90€	29,90€
Rosette Château du Lac -AOC	5,50 €		24,90€
Château Rochemorin -AOC Pessac Léognan			39,90€
Domaine Haut Montlong , Eclat de fruit 	5,50 €		24,90€

Les Blancs d'ailleurs 75cl

	 <u>15cl</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Petit Chablis Gérard Tremblay - AOC			39,90€
Mâcon Villages Dom. Perraud -AOC	6,50 €		29,90€

Les Rosés d'ici et d'ailleurs

	 <u>15cl</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Château de la Jaubertie Mirabelle -AOC Bergerac 			29,90 €
Domaine du Haut Montlong , vin d'une nuit 	5,50 €		24,90 €
Coteaux Varois en Provence AOP	5,50 €		24,90 €

Les Pétillants et Les Champagnes

	<u>15cl</u> 	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Bouvet Brut Méthode Traditionnelle	6,50 €		35,90 €
Champagne Veuve Durant Brut -AOC			59,90 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération