

**Bienvenue à "Le 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 "Le 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

Laleu, 24290 Montignac-Lascaux

Foie Gras, Canard, Confit



Agriculteurs Réunis, 24100 Bergerac

Produits frais & secs, crèmerie et épicerie

Oeufs de Peyrignac 24210 Peyrignac

Oeufs frais

Délices de Christophe 24100 Bergerac

Pains et spéciaux

La Corbeille exotique 24100 Bergerac

Fruits & légumes rue Ste Catherine

Périgourdine de Salaison 24750 Boulazac

Viande, terrines et viandes séchées

GAEC de la Rouvelade 24520 St Agne

Fromage de chèvre fermier

Domaine l'ancienne Cure 24560 Colombier

Vins de Pécharmant, Bergerac et Monbazillac



Domaine du Haut Montlong 24400 Pomport

Vins de Bergerac Bio



Brasserie La Nové, 24100 Bergerac

Bière Artisanale Bio



Domaine du Lac, 24130 Ginestet

Famille Dantin Vins Rosette et Bergerac

APÉRITIFS

LES ALCOOLISÉS

<i>Blanc cassis 10cl</i>	6,00 €
<i>Ricard 2cl</i>	6,00 €
<i>Whisky Ballantine's 4cl</i>	9,00 €
<i>Whisky Ballantine's soda</i>	11,00 €
<i>Chivas 12 ans d'Age 4cl</i>	12,00 €
<i>Martini, Porto, Suze 4cl</i>	7,00 €
<i>Vodka, Gin, Rhum 4cl</i>	9,00 €
<i>Vodka, Gin, Rhum +soda 12cl</i>	11,00 €
<i>Coupe de Bouvet Brut 12cl</i>	6,50 €
<i>Aperitif Maison 12cl</i>	6,50 €
<i>Crème de Chataigne et Bouvet Brut</i>	

LES AUTRES


<i>Coca Cola 33cl</i>	3,50 €
<i>Coca Zéro 33cl</i>	3,50 €
<i>Orangina 33cl</i>	3,50 €
<i>Schweppes 33cl</i>	3,50 €
<i>Sprite 33cl</i>	3,50 €
<i>Ice Tea 33cl</i>	3,50 €
<i>Jus de fruits 25cl</i>	4,00 €
<i>Sirop à l'eau</i>	2,50 €
<i>Supp. Sirop</i>	1,00 €
<i>Tranche citron</i>	0,30 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

<i>Grimbergen Blonde 25cl</i>	5,50 €
<i>Hoegaarden Blanche 25cl</i>	5,50 €
<i>Leffe blonde ou Leffe Ruby 33cl</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl blonde</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl ambrée</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl sans alcool</i>	6,50 €



A PARTAGER

 <i>L'assiette Charcuterie/fromage</i>	14,90 €
 <i>Le Foie gras mi cuit fait Maison</i>	15,90 €
 <i>Mixte Foie Gras/Charcute/fromage</i>	25,90 €


DU LUNDI AU SAMEDI

LE MIDI UNIQUEMENT

 <i>L'Entrée du jour</i>	6,50 €
 <i>Le Plat du Jour</i>	12,50 €
 <i>Le dessert du Jour</i>	6,50 €

ENTRÉES

celles qui restent toute l'année...

☰	<i>La tarte Poire et bleu d'auvergne</i>		11,90 €
☰	<i>Les Croquettes de mamie Madeleine</i>		11,90 €
☰	<i>Le Foie gras mi cuit fait Maison</i>		15,90 €
☰	<i>La P'tite Salade Canard</i>		16,90 €
	<i>foie gras sur toast, effiloché de confit, magret séché, croustons, oignon frit, salade</i>		
	<i>Les Escargots belle grosseur</i>	les 6	10,90 €
	<i>(10 min de cuisson)</i>	les 12	15,90 €

...et celles qui changent

☰	<i>P'tite Fleur de Courgette</i>		11,90 €
	<i>Beignets de fleurs de courgette, Tomate, légumes croquants, oignons frits, salade</i>		
☰	<i>P'tite Omelette Jambon cru/salade</i>		11,90 €
	<i>Omelette au jambon cru, frites maison et salade</i>		
☰	<i>Camembert Pané sur Salade</i>		9,90 €
	<i>Camembert Pané, légumes croquants sur Salade</i>		
☰	<i>Langue de Bœuf, Vinaigrette tiède</i>		11,90 €
	<i>la langue de bœuf, vinaigrette tiède et salade</i>		
☰	<i>Entrée du jour (midi uniquement)</i>		6,50 €

PLATS

ceux qui restent toute l'année...

-  Pavé de Bœuf Bio, Jus Corsé 21,50 €
Nature Viande Bergerac *servi avec frites ou purée maison*
-  Pavé de Bœuf Bio & foie gras poêlé  27,50 €
Nature Viande Bergerac *servi avec frites ou purée maison*

Les Ravioles du Dauphiné

Les ravioles du Dauphiné sont une spécialité constituée de mini carrés de pâte fine au blé tendre garni d'une farce au Comté AOP, de fromages blanc frais et de persil



-  Sauce au Bleu 18,90€  Sauce aux Cèpes 21,90€
-  Sauce Jambon Cru 19,90€   Sauce Foie Gras 25,90€

Nos Tartares de Bœuf Bio "Nature Viande". *servi avec frites maison*

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











- Le Tartare Classique* 17,90 €
- au Choix* *Le Tartare Foie Gras* 24,90 €
- Le Tartare au Bleu* 19,90 €

... et les autres

NOS BURGERS

servi avec frites maison et salade

-  *Le 1896 au Canard Confit*  18,90 €
-  *Le Cheddar'Burger* Bun, steack Bio, Cheddar,  17,90 €
-  *L'Ital'Burger* Bun, steack bio, Parmesan, Coppa, Pesto  18,90 €
-  *Le Jardí'Burger* galette quinoa choux kale  19,90 €

LES GRANDES SALADES

☰ *La Grande Fleur de Courgette*  17,90 €

Beignets de fleurs de courgette, Tomate, légumes croquants, oignon frit, salade

☰ *La Grande Salade Canard*  24,90 €

Foie gras, effiloché confit, magret séché, oignon frit, salade, légumes croquants

LES AUTRES PLATS

☰ *Grande Omelette Jambon Cru* 18,90 €

Omelette au jambon cru, frites maison et salade

☰ *Filet de Dorade Royale, Pesto Verdé* 21,90 €

servi avec des Ravioles du Dauphiné

☰ *Langue de Bœuf, Vinaigrette tiède* 21,90 €

servi avec écrasé de pommes de terre maison

Fish & Chips sauce Tartare 18,90 €

Filet de Cabillaud dans une pate à beignets cuit avec des frites

☰ *Plat du jour (midi uniquement)* 12,50 €

LES DESSERTS

☰ *Un Dessert dans la vitrine (sauf Baba)* 8,90 €

☰ *Bibi imbibe son Baba (baba au Rhum)* 10,90 €

☰ *La Meringue de Lucienne* 10,90 €

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

☰ *Liégeois ou Dame Blanche* 11,90 €

☰ *Les Profiteoles Géantes* 12,90 €

☰ *Le Café Très Gourmand (ou Thé)* 13,90 €

2 boules de glaces & chantilly maison 9,90 €

☰ *Dessert du jour (midi uniquement)* 6,50 €

Coupe Colonel 12,90 €

MENU SPÉCIALITÉ



Entrée + Plat + Dessert 37,50€ three course

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



Le 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

Ravioles du Dauphiné Sauce 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

MENU DES DRÔLES (JUSQU'À 10 ANS) : 16,90€



Steak haché bio "Nature viande" et frites maison

Ou Raviole du Dauphiné au beurre

Ou Galette végétale et frites maison



Le pot au chocolat de Victor fait maison

ou

Une Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, citron)

Les Boissons Chaudes

<i>Café ou Déca</i>	2,00 €
<i>Café Noisette ou Déca Noisette</i>	2,20 €
<i>Grand Café ou Grand Déca</i>	4,00 €
<i>Cappuccino a la mousse de lait</i>	4,50 €
<i>Grand Crème ou grand Café au Lait</i>	4,50 €
<i>Thé ou infusion</i>	4,00 €
<i>Café Poussé (1 café avec 2cl alcool)</i>	6,00 €

Les Digestifs 4cl

<i>Armagnac</i>	9,00 €	<i>Calvados</i>	9,00 €
<i>Prune</i>	9,00 €	<i>Poire</i>	9,00 €
<i>Cognac</i>	9,00 €	<i>Chartreuse</i>	9,00 €
<i>Get 27</i>	9,00 €		

Les Bières Bouteilles

<i>Grimbergen Blonde 25cl</i>	5,50 €
<i>Hoegaarden Blanche 25cl</i>	5,50 €
<i>Leffe blonde ou Leffe Ruby 33cl</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl blonde</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl ambrée</i>	6,50 €
<i>La Nové, Artisanale Bio de Bergerac 33cl sans alcool</i>	6,50 €



Les Eaux

<i>Abatilles plate 100cl</i>	6,00 €
<i>Abatilles gaz. 100cl</i>	6,00 €
<i>Perrier 33cl</i>	3,50 €
<i>supp tranche</i>	0,30 €

Les Pichets et Les Verres

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





<i>Pichet 50cl</i>	15,00 €
<i>Pichet 25cl</i>	8,00 €
<i>Le Verre 15cl</i>	5,00 €



Les Vins



Les Rouges d'ici

D. du Haut Montlong, Tradition Aoc Bergerac
Tour des Gendres "Gloire de mon Père" -AOC
Pécharmant L'ancienne cure -AOC
Ch. Tour de Ségur -AOC Lussac St Emilion
Ch. Tour Haut Vignoble AOC St Estèphe

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	5,50 €	-	24,90 €
	-	-	39,90 €
	6,50 €	19,90 €	29,90 €
	-	-	39,90 €
	-	-	49,90 €




Les Rouges d'ailleurs

Couvent des Jacobins -AOC Bourgogne
"Parallèle 45" Jaboulet -AOC Côtes du Rhône
La Vieille Ferme -AOC Ventoux
Pommard Rodolphe DEMOUGEOT AOC

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	-	-	39,90€
	-	-	29,90 €
	5,50 €	-	24,90 €
	-	-	74,90 €


Les Blancs d'ici

Monbazillac L'Ancienne Cure AOC
Rosette Château du Lac -AOC
D. du Haut Montlong, Eclat de fruit

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	6,50 €	19,90€	29,90€
	5,50 €	-	24,90€
	5,50 €	-	24,90€




Les Blancs d'ailleurs

Petit Chablis Gérard Tremblay - AOC
Mâcon Villages Dom. Perraud -AOC

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	-	-	39,90€
	6,50 €	-	29,90€


Les Rosés d'ici et d'ailleurs

Ch. de la Jaubertie Mirabelle -AOC Bergerac
D. du Haut Montlong, vin d'une nuit
Coteaux Varois en Provence AOP

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	-	-	29,90 €
	5,50 €	-	24,90 €
	5,50 €	-	24,90 €

Les Pétillants et Les Champagnes

Bouvet Brut Méthode Traditionnelle
Champagne du moment -AOC

	<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	6,50 €	-	39,90 €
	-	-	69,90 €