

**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

**Périgourdine de Salaison 24750 Boulazac**

Viande, terrines et viandes séchées

**Laleu, 24290 Montignac-Lascaux**

Foie Gras, Canard, Confit



**GAEC de la Rouvelade 24520 St Agne**

Fromage de chèvre fermier

**Agriculteurs Réunis, 24100 Bergerac**

Produits frais & secs, crèmerie et épicerie

**Domaine l'ancienne Cure 24560 Colombier**

Vins de Pécharmant, Bergerac et Monbazillac

**Oeufs de Peyrignac 24210 Peyrignac**

Oeufs frais

**Domaine du Haut Montlong 24400 Pomport**

Vins de Bergerac Bio



**Délices de Christophe 24100 Bergerac**

Pains et spéciaux

**Brasserie La Nové, 24100 Bergerac**

Bière Artisanale Bio



**La Corbeille exotique 24100 Bergerac**

Fruits & légumes rue Ste Catherine

**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 €

*Crème de Chataigne et Bouvet Brut*

## 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, croutons, oignon frit, salade</i>		
	<i>Les Escargots belle grosseur</i>	les 6	11,50 €
	<i>(10 min de cuisson)</i>	les 12	16,50 €

## ...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 César</i>		12,50 €
	<i>Poulet pané, Parmesan, Légumes Croquants, tomate, salade, oignon frit, Sauce césar</i>		
	<i>Tempura de Crevettes Sauce Soja</i>		10,90 €
	<i>Beignets de Crevette, Sauce au Soja sucré sur salade</i>		
	<i>P'tite Omelette Jambon Cru</i>		11,90 €
	<i>Omelette au jambon cru, 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 AOC



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

## NOS TARTARES AU BŒUF BIO DE BERGERAC

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

*SERVI AVEC FRITES  
MAISON & SALADE*

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

## 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*
-  *La Grande César* 18,90 €  
*Poulet pané, Parmesan, Légumes Croquants, tomate, salade, oignon frit, Sauce César*

## LES AUTRES PLATS

-  *Grande Omelette Jambon Cru* 18,90 €  
*Omelette au jambon cru, frites maison et salade*
-  *Tartare Saumon & Légumes Croquants* 21,90 €  
*Saumon cru et légumes croquants, l'aneth, huile olive, citron avec frites & salade*
- Fish & Chips sauce Tartare* 18,90 €  
*Filet de Cabillaud dans une pâte 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 37,50€



*Entrée + Plat + Dessert / 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

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>D. du Haut Montlong, Tradition Aoc Bergerac</i>		5,50 €	-	24,90 €
<i>Tour des Gendres "Gloire de mon Père" -AOC</i>		-	-	39,90 €
<i>Pécharmant L'ancienne cure -AOC</i>		6,50 €	19,90 €	29,90 €
<i>Ch. Tour de Ségur -AOC Lussac St Emilion</i>		-	-	39,90 €
<i>Ch. Tour Haut Vignoble AOC St Estèphe</i>		-	-	49,90 €

## Les Rouges d'ailleurs

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Couvent des Jacobins -AOC Bourgogne</i>		-	-	39,90€
<i>"Parallèle 45" Jaboulet -AOC Côtes du Rhône</i>		-	-	29,90 €
<i>La Vieille Ferme -AOC Ventoux</i>		5,50 €	-	24,90 €
<i>Pommard Rodolphe DEMOUGEOT AOC</i>		-	-	74,90 €




## Les Blancs d'ici

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

## Les Blancs d'ailleurs

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Petit Chablis Gérard Tremblay - AOC</i>		-	-	39,90€
<i>Mâcon Villages Dom. Perraud -AOC</i>		6,50 €	-	31,90€

## Les Rosés d'ici et d'ailleurs

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Ch. de la Jaubertie Mirabelle -AOC Bergerac</i>		-	-	29,90 €
<i>D. du Haut Montlong, vin d'une nuit</i>		5,50 €	-	24,90 €
<i>Coteaux Varois en Provence AOP</i>		6,00 €	-	27,90 €

## Les Pétillants et Les Champagnes

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Bouvet Brut Méthode Traditionnelle</i>		6,50 €	-	39,90 €
<i>Champagne du moment -AOC</i>		-	-	69,90 €