



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 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

les Autres

Blanc cassis 12cl	6,00 €	Coca Cola 33cl	3,50 €
Ricard 2cl	6,00 €	Coca Zéro 33cl	3,50 €
Whisky Ballantine's 4cl	9,00 €	Orangina 33cl	3,50 €
Whisky Ballantine's soda	11,00 €	Schweppes 33cl	3,50 €
Chivas 12 ans d'Age 4cl	12,00 €	Sprite 33cl	3,50 €
Martini, Porto, Suze 4cl	7,00 €	Ice Tea 33cl	3,50 €
Vodka, Gin, Rhum 4cl	9,00 €	Jus de fruits 25cl	4,00 €
Vodka, Gin, Rhum +soda 12cl	11,00 €	Sirop à l'eau	2,50 €
Coupe de Bouvet Brut 12cl	6,50 €	Supp. Sirop	1,00 €
Aperitif Maison 12cl	6,50 €	Tranche citron	0,30 €

Crème de Chataigne & Bouvet Brut Pétillant

Les Bières Bouteilles

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



A Partager

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

Entrées, plats & desserts du jour

Du mardi au samedi le midi uniquement

 L'Entrée du jour	6,50 €
 Le Plat du Jour	12,50 €
 Le dessert du Jour	6,50 €

Entrées à la Carte

Celles qui restent toute l'année...

 *Le Foie gras mi cuit fait Maison* 15,90 €

le Foie gras mi cuit fait par nos soins de la maison Laleu à Montignac-Lascaux

 *La P'tite Salade Canard*  17,90 €

foie gras/toast, effiloché de confit, magret séché, crouton, oignon frit, salade & légumes

Les Escargots belle grosseur les 12 18,50 €

(10 min de cuisson) les 6 12,50 €

Nos Spécialités

 *La tarte Poire et bleu d'auvergne* 11,90 €

Tarte Feuilleté a la Poire et au bleu d'Auvergne sur salade

 *Les Croquettes de mamie Madeleine* 11,90 €

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

...et celles qui changent

 *La P'tite Salade d'Automne* 11,90 €

Cabécou rôti, jambon sec, légumes croquants, Noix, Croutons, oignons frits, salade

 *les Œufs Cocotte aux Girolles* 11,90 €

2 oeufs frais, Crème fraîche et Girolles poêlées

 *P'tite Omelette aux Cèpes* 11,90 €

Omelette aux Cèpes, salade

Plats

ceux qui restent toute l'année...

 Pavé de Bœuf Bio, Jus Corsé 21,90 €

 *Nature Viande Bergerac* *servi avec frites ou purée maison*

 Pavé de Bœuf Bio & foie gras poêlé 27,90 €

 *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 18,90 €

Le Tartare Foie Gras 25,90 €

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, steak Bio, Cheddar, Sauce*  18,90 €

 Le Cot'Cot Burger *Bun, Poulet pané, Cheddar, Sauce* 18,90 €

 Le Jardí'Burger *galette quinoa choux kale*  19,90 €

Les grandes salades

-  *La Grande Salade Canard*  25,90 €
Foie gras, effiloché confit, magret séché, oignon frit, salade, légumes croquants
-  *La Grande Salade d'Automne* 18,90 €
Cabécou rôti, jambon sec, légumes croquants, Noix, Croutons, oignons frits, salade
-  *La Grande César* 18,90 €
Poulet pané, Parmesan, Légumes Croquants, salade, oignon frit, Sauce césar

Les Autres Plats

-  *Grande Omelette aux Cèpes* 19,90 €
Omelette aux Cèpes, frites maison et salade
-  *Gambas Sauce Homardine & Risotto* 21,90 €
Gambas Poêlées, risotto crémeux au parmesan, sauce à la bisque de Homard
- 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 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

Tarte Feuilleté a la Poire et au bleu d'Auvergne

Pear and blue cheese tarte on salad



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" & frites maison

Ou Les Ravioles du Dauphiné au beurre

Ou Galette végétale Quinoa et Choux Kale & frites maison



Le pot au chocolat de Victor fait maison

ou

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

Les Boissons Chaudes

Café ou Déca	2,00 €
Café Noisette ou Déca Noisette	2,20 €
Grand Café ou Grand Déca	4,00 €
Cappuccino à la mousse de lait	4,50 €
Grand Crème ou Gd Café au Lait	4,50 €
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 €	autres	9,00 €

Les Bières Bouteilles

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



Les Eaux

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

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 €



Les Vins

Les Rouges d'ici

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

Les Rouges d'ailleurs

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Hautes Côtes de Beaune 2024 Paul Aegerter 75cl		-	-	54,90 €
Couvent des Jacobins -AOC Bourgogne		-	-	39,90 €
"Parallèle 45" Jaboulet -AOC Côtes du Rhône		-	-	29,90 €
La Vieille Ferme -AOC Ventoux		5,50 €	-	24,90 €

Les Blancs d'ici

		<u>15 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Monbazillac L'Ancienne Cure AOC		6,50 €	19,90 €	29,90 €
Ch. Briand Chardonnay Elle&Lui IGP périgord		6,00 €		27,90 €
Rosette Château du Lac -AOC		5,50 €	-	25,90 €
D. du Haut Montlong, Eclat de fruit		5,50 €	-	24,90 €

Les Blancs d'ailleurs

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

Les Rosés d'ici et d'ailleurs

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

Les Pétillants et Les Champagnes

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