



BRASSERIE du Château

Lou Tornoli*

Les Plats

Dos de Cabillaud accompagné d'un Risotto	14,60€
<i>Cod served with risotto</i>	
Assiette de Tomates Mozzarella, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique et Salade	9,50€
<i>Tomato and mozzarella salad with a vinaigrette dressing</i>	
Salade de Chèvre Chaud aux Noix	10,50€
<i>(Salade, tomate, noix, cabécou sur toast)</i> <i>Warm goat's cheese salad served with tomatoes and walnuts</i>	
Foie Gras de Canard Mi-cuit Entier (2 tranches) avec Toast et Confiture d'Oignons	13,50€
<i>Duck Foie gras served with onion marmalade and toast (2 slices)</i>	
Salade des Milandes	13,50€
<i>(Salade, tomates, magret de canard séché, jambon de pays, terrine de magret d'oie fumé, cabécou, noix)</i> <i>Green salad, tomato, cured duck breast, cured ham, smoked goose terrine, goat's cheese and walnuts</i>	
Salade Périgourdine	15,50€
<i>(Une tranche de foie gras de canard mi-cuit entier, salade, tomates, magret de canard séché, gésiers de canard, noix)</i> <i>Foie gras, green salad, tomato, duck gizzard and walnuts</i>	
Confit de Canard avec Salade et Frites	13,00€
<i>Duck leg confit served with salad and French fries</i>	
Cassoulet aux Manchons de Canard (500g)	12,20€
<i>Bean stew with sausage and duck</i>	
Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g) aux échalotes avec Salade et Frites	12,90€
<i>Flank steak served with shallots, French fries and salad</i>	
Entrecôte de Bœuf (220g) Beurre Maître d'Hôtel avec Salade et Frites	14,90€
<i>Entrecot steak served with French fries, herb butter and salad</i>	
Steak de Magret de Canard avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison »	13,90€
<i>Duck steak served with salad and sarladaise potatoes "home-made!"</i>	
Croque-Monsieur «fait maison» avec Salade et Frites	10,50€
<i>Toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries</i>	
Burger des Milandes	15,90€
<i>(Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, salade, tomates, St Nectaire laitier et frites)</i> <i>Homemade beefburger, smoked bacon, tomato and Saint Nectaire cheese served with French fries</i>	
Burger Végétarien	13,50€
<i>(Pain feuilleté façon bretzel, tomates, comté, préparation panée à base de légumes à l'épeautre, provolone et salade)</i> <i>Vegetarian burger in a cereal roll served with mixed salad</i>	
Assiette de Frites	4,00€
<i>Bowl of French fries</i>	



La Maison Lagrèze fournit les produits issus du canard (disponible aussi dans notre boutique).

Menu Express 15,50 euros

Enchaud Périgourdin
(porc confit dans la graisse de canard)
servi froid avec Salade et Frites
Cold pork confit served with French fries and salad

Nougat Glacé Artisanal
Nougat ice cream (Artisan)

Café - Coffee

Menu Château 21,00 euros

Foie Gras de Canard Mi-cuit Entier
avec Toast et Confiture d'Oignons
Duck Foie gras served with onion marmalade and toast

Confit de Canard,
Pommes de Terre Sarladaises « Maison »
et Salade

Duck leg served with salad and Sarladaise potatoes "home-made"

Tarte aux Noix
Walnut tart

Menu enfant 7,50 euros (-10ans)

Jambon blanc ou Nuggets - frites
Ham or Nuggets - French fries

Glace Rocket et sirop à l'eau
Ice cream Rocket - Diluted juice

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine ! ➔

Desserts & Glaces

Rocamadour	4,50€	Gaufre au Sucre	3,00€
<i>(Fromage de chèvre / Goat's cheese)</i>		<i>(Sweet waffle)</i>	
Café Gourmand	6,50€	Gaufre Chocolat	3,50€
<i>(Café et mignardises / Coffee and petits fours (sweet))</i>		<i>(Chocolate waffle)</i>	
Thé Gourmand	7,50€	Gaufre à la Chantilly	3,50€
<i>(Thé et mignardises / Tea and petits fours (sweet))</i>		<i>(Waffle with whipped cream)</i>	
Moelleux au Chocolat maison	6,00€	Gaufre d'Akio	5,00€
<i>(Pudding chocolate homemade)</i>		<i>(Gaufre et glace caramel beurre salé / Waffle served with salted caramel ice cream)</i>	
Tartelette Tatin aux pommes	5,00€	Nougat glacé artisanal	5,00€
<i>(Apple tart)</i>		<i>(Nougat ice cream (Artisan))</i>	
Tarte aux noix	5,00€	Crème brûlée maison	5,50€
<i>(Walnut tart)</i>		<i>(Crème brûlée homemade)</i>	

Demander la carte de nos glaces !

Les Eaux		Les Boissons Fraîches	
Vittel (25cl).....	2,90€	Jus de fruit (25cl).....	3,10€
Vittel/San Pellegrino (50cl).....	3,50€	<i>(Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse)</i>	
Vittel/San Pellegrino(1L).....	4,50€	Jus pressé (orange ou citron).....	4,50€
Les Apéritifs		Ice Tea pêche (25cl).....	3,10€
Vin de noix (5cl).....	3,10€	Schwepes, Sch. agrum' (25cl).....	3,10€
Pastis Lapouge (2cl).....	3,10€	Coca cola, Coca Cola light,	
Pêche de vigne (5cl).....	3,10€	Perrier (33cl).....	3,10€
Ricard (2cl).....	3,10€	Orangina (25 cl).....	3,10€
Whisky (4cl).....	4,10€	Limonade ou Diabolo (25cl).....	2,90€
Martini - Suze (4cl).....	3,10€	Cidre (25cl).....	3,10€
Porto (5cl).....	3,10€	Sirop à l'eau (le verre).....	1,60€
Kir cassis ou mûre.....	2,80€	<i>(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron)</i>	
Armagnac (VSOP) (4cl).....	5,20€	Les Boissons Chaudes	
Poire (4cl).....	5,20€	Café.....	1,50€
Les Bières		Petit café crème.....	1,60€
Bière sans alcool (25cl).....	3,10€	Grand café.....	2,60€
Pelforth « Brune » (33cl).....	3,90€	Grand café crème.....	2,90€
Pression (1664) (25cl).....	3,20€	Capuccino (avec chantilly).....	3,10€
Pression (Leffe) (25cl).....	3,90€	Chocolat.....	2,80€
		Chocolat viennois.....	3,10€
		Thés (aux choix).....	2,70€

VINS AU VERRE ET PICHET

• Bergerac A.O.C (rouge, rosé, blanc)	
Montpierreux	
Le verre 18 cl.....	2,80€
Le pichet 1/2 Litre.....	6,80€
Le pichet 1 Litre.....	12,00€
• Monbazillac A.O.C (liquoreux)	
Cave de Monbazillac	
Le verre 18 cl.....	3,00€
Le pichet 1/2 Litre.....	8,20€

VINS ROSÉS

• IGP Pays d'Oc	
Gris Blanc.....	16,00€
<i>Gérard Bertrand</i>	
• Oie du Périgord IGP	11,00€
<i>Cabernet Sauvignon rosé (2015)</i>	
• Bergerac Rosé A.O.C	
Clos des Verdots.....	16,00€
<i>David Fourtout</i>	

VINS BLANCS

• Oie du Périgord IGP	11,00€
<i>Sauvignon blanc sec</i>	
• Bergerac Blanc sec	
Château Court Les Mûts (2017).....	13,00€
<i>Pierre Sadoux</i>	
Clos des Verdots (2017).....	13,00€
<i>David Fourtout</i>	

Les Vins

VINS ROUGES

• Vin de pays	
Oie du Périgord IGP (2015).....	11,00€
<i>Merlot</i>	
Vin de Domme (2014).....	14,00€
<i>Cave de Moncalou</i>	
• Pécharmant A.O.C	
Clos Montalbanie (2011).....	14,00€
<i>Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry</i>	
Château de Tiegand (2014).....	19,00€
<i>Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry</i>	
• Côtes de Bergerac Rouge	
Château Court les Mûts (2015).....	16,00€
<i>Pierre Sadoux</i>	
• Bergerac Rouge A.O.C	
Château le Barradis (2015).....	12,00€
<i>AB</i>	
• Saint Émilien Grand Cru	
Château Laplagnotte-Bellevue	
75cl (2012).....	33,00€
37,5cl (2012).....	18,00€
Cavalier de Laplagnotte (2016).....	14,00€
<i>Vignoble Fourcaud-Laussac</i>	

CHAMPAGNES BRUTS 75cl

Paul Romain.....	26,00€
Joseph Perrier.....	36,00€

Nos millésimes sont susceptibles de varier en fonction des stocks et des disponibilités, nous vous prions de nous en excuser.

Amuse-toi avec Joséphine !



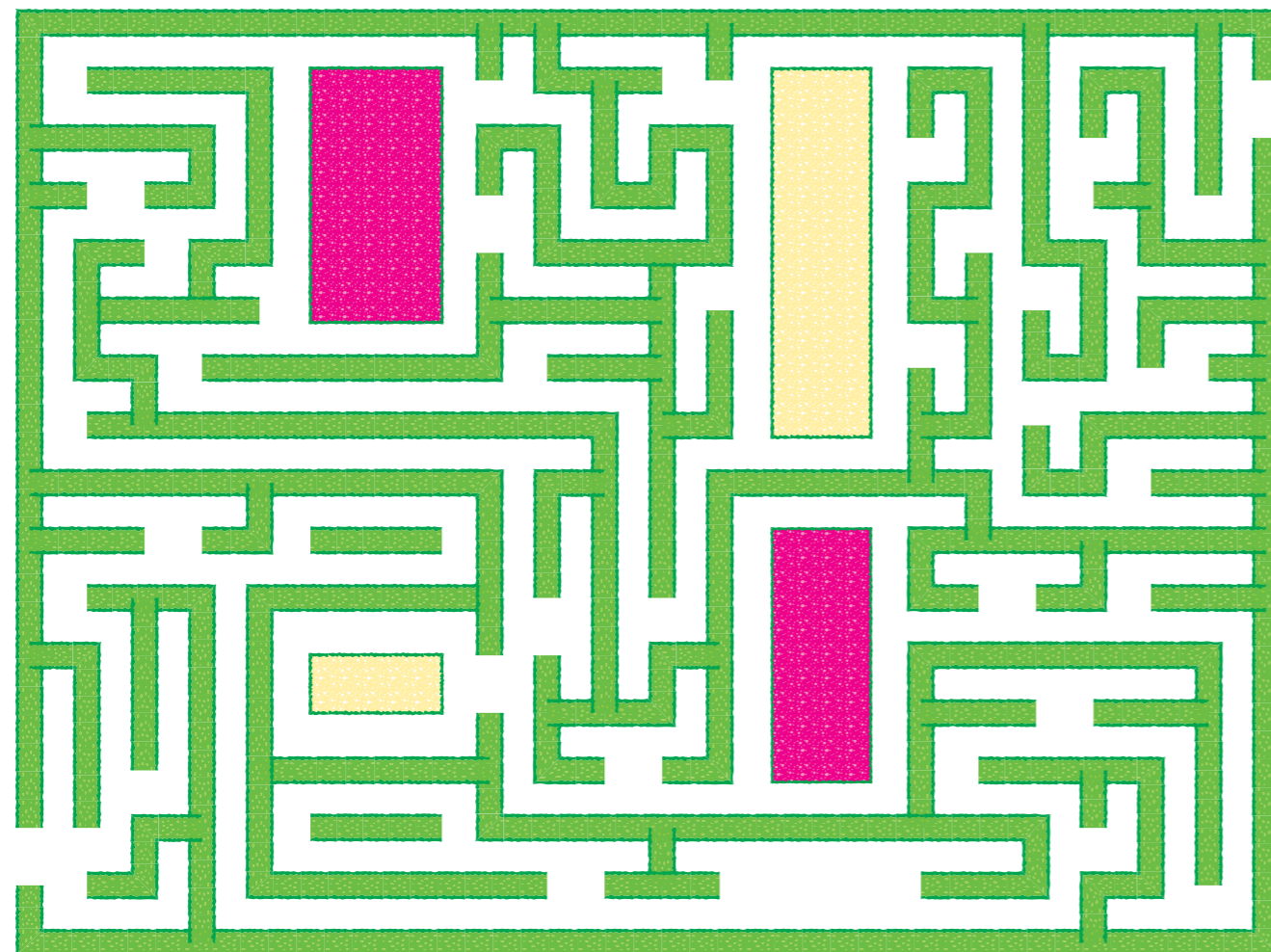
LES CHOUETTES DU CHÂTEAU

Parmi ces chouettes, deux sont exactement identiques, lesquelles ?



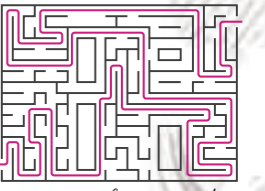
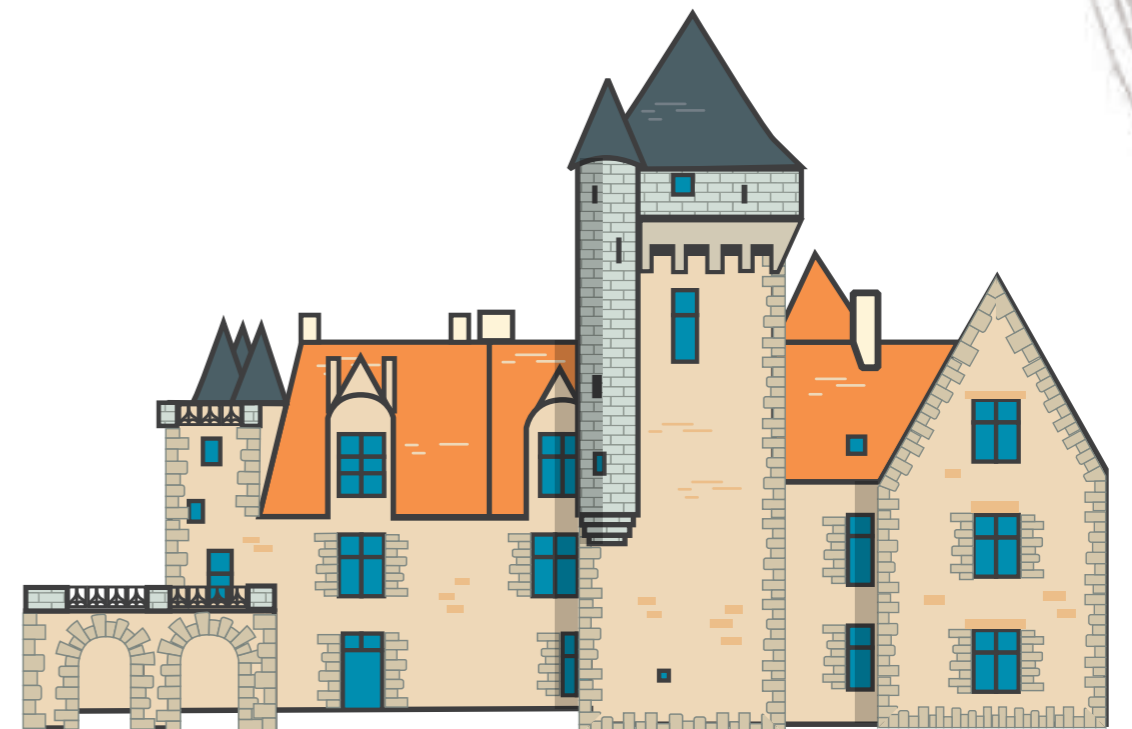
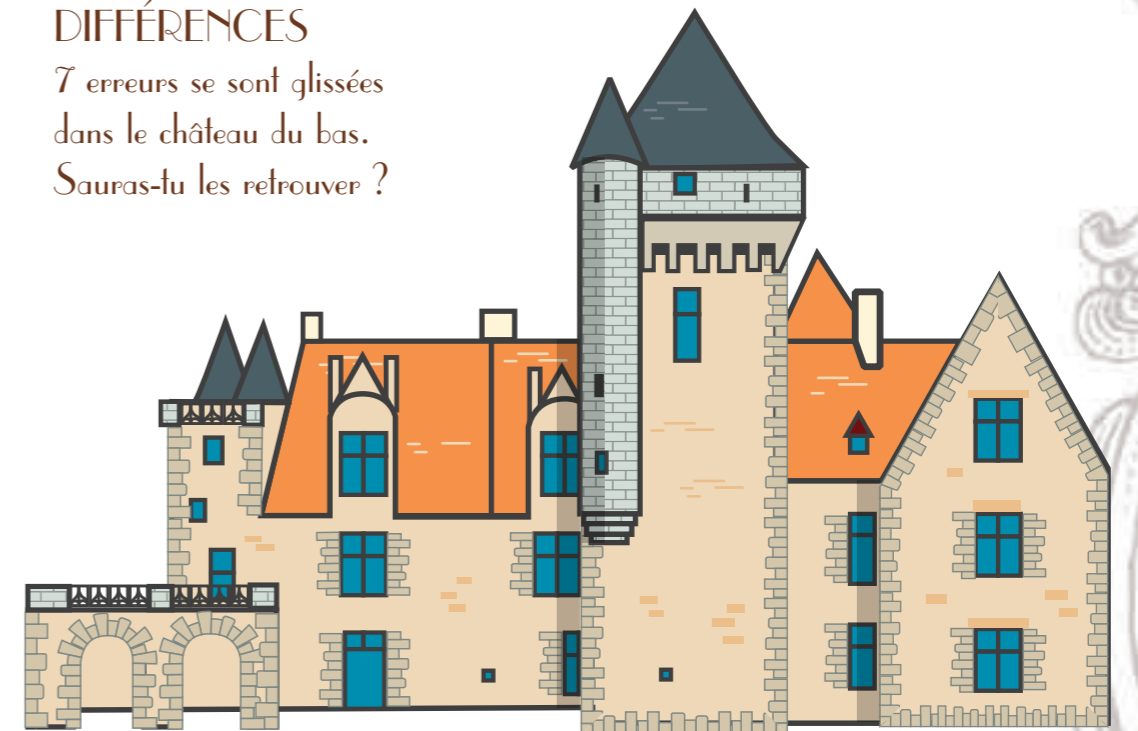
LABYRINTHE

Aide Joséphine à rejoindre le Château des Milandes.



Arrivée

DIFFÉRENCES
7 erreurs se sont glissées
dans le château du bas.
Sauras-tu les retrouver ?



Réponse Labyrinthe :

10 et 12

Réponse Chouettes :