



# BRASSERIE du Château

Lou Tornoli\*

## Les Plats

Dos de Cabillaud accompagné d'un Risotto <i>Cod served with risotto</i>	14,60€
Assiette de Tomates Mozzarella, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique et Salade <i>Tomato and mozzarella salad with a vinaigrette dressing</i>	9,50€
Salade de Chèvre Chaud aux Noix <i>(Salade, tomate, noix, cabécou sur toast)</i> <i>Warm goat's cheese salad served with tomatoes and walnuts</i>	10,50€
Cassolette de légumes du soleil façon crumble <i>Homemade crumble Mediterranean vegetable bake</i>	12,90€
Foie Gras de Canard Mi-cuit Entier (2 tranches) avec Toast et Confiture d'Oignons <i>Duck Foie gras served with onion marmalade and toast (2 slices)</i>	13,50€
Salade des Milandes <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>	13,90€
Salade Périgourdine <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>	16,00€
Confit de Canard avec Salade et Frites <i>Duck leg confit served with salad and French fries</i>	13,00€
Cassoulet aux Manchons de Canard (500g) <i>Bean stew with sausage and duck</i>	12,90€
Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g) aux échalotes avec Salade et Frites <i>Flank steak served with shallots, French fries and salad</i>	13,50€
Entrecôte de Bœuf (220g) Beurre Maître d'Hôtel avec Salade et Frites <i>Entrecot steak served with French fries, herb butter and salad</i>	15,90€
Steak de Magret de Canard avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison » <i>Duck steak served with salad and sarladaise potatoes "home-made!"</i>	13,90€
Croque-Monsieur « fait maison » avec Salade et Frites <i>Toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries</i>	10,90€
Burger des Milandes <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>	15,90€
Burger Joséphine <i>(Aiguillettes de poulet, salade, tomate, oignons, St-Nectaire laitier et frites)</i> <i>Chicken strips, salad, tomato, Saint Nectaire cheese served with French fries</i>	13,90€
Assiette de Frites <i>Bowl of French fries</i>	4,00€



La Maison Lagrèze fournit les produits issus du canard (disponibles 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 ou Coupe 2 boules de glace**  
*Walnut tart or a selection of ice cream (2 scoops)*

## Menu enfant 7,50 euros (-10ans)

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

**Glace Rocket ou Cornetto (choco ou vanille)**  
**Sirop à l'eau**  
*Ice cream Rocket or Cornetto - Diluted juice*

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine ! ➔

## Desserts & Glaces

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

Demander la carte de nos glaces !

### Les Eaux

Vittel (25cl)	2,90€
Vittel/San Pellegrino (50cl)	3,50€
Vittel/San Pellegrino (1L)	4,90€

### Les Apéritifs

Vin de noix (5cl)	3,10€
Pastis Lapouge (2cl)	3,10€
Pêche de vigne (5cl)	3,10€
Ricard (2cl)	3,10€
Whisky (4cl)	4,10€
Martini - Suze (4cl)	3,10€
Porto (5cl)	3,10€
Kir cassis, mûre ou pêche	2,80€
Armagnac (4cl)	5,20€
Poire (4cl)	5,20€

### Les Bières

Bière sans alcool (25cl)	3,10€
Pelforth « Brune » (33cl)	4,50€
Pression (1664) (25cl)	3,50€
Pression (Lefte) (25cl)	4,20€
Ratz (Artisanale) (33cl)	4,90€

### Les Boissons Fraîches

Jus de fruit (25cl) <i>(Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse)</i>	3,10€
Jus pressé (orange ou citron)	4,50€
Ice Tea pêche (25cl)	3,10€
Schweppes, Sch. agrum' (25cl)	3,10€
Coca cola, Coca Cola light, Perrier (33cl)	3,10€
Orangina (25 cl)	3,10€
Limonade ou Diabolo (25cl)	2,90€
Cidre (25cl)	3,10€
Sirop à l'eau (le verre) <i>(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron)</i>	1,60€

### Les Boissons Chaudes

Café	1,70€
Petit café crème	1,80€
Grand café	2,70€
Grand café crème	3,00€
Capuccino (avec chantilly)	3,20€
Chocolat	3,00€
Chocolat viennois	3,20€
Thés (aux choix)	2,80€

### Les Vins

#### 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€
Gérard Bertrand	
• Oie du Périgord IGP Cabernet Sauvignon rosé (2016)	12,00€
• Bergerac Rosé A.O.C Clos des Verdots	16,00€
David Fourtout	

#### VINS BLANCS

• Oie du Périgord IGP Sauvignon blanc sec	12,00€
• Bergerac Blanc sec Château Court Les Mûts (2017)	15,00€
Pierre Sadoux	
Clos des Verdots (2017)	15,00€
David Fourtout	

#### VINS ROUGES

• Vin de pays Oie du Périgord IGP (2016)	12,00€
Merlot	
Vin de Domme (2016)	14,00€
Cave de Moncalou	
• Pécharmant A.O.C Clos Montalbanie (2015)	14,00€
Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry	
Château de Tiegand (2015)	19,00€
Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry	
• Côtes de Bergerac Rouge Château Court les Mûts (2015)	16,00€
Pierre Sadoux	
• Bergerac Rouge A.O.C Château le Barradis (2015)	13,00€
• Saint Émilien Grand Cru Château Laplagnotte-Bellevue	
75cl (2014)	33,00€
37,5cl (2012)	18,00€
Cavalier de Laplagnotte (2015)	14,00€
Vignoble Fourcaud-Laussac	

#### 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.