



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>	
Cassiolette de légumes du soleil façon crumble.....	12,90€
<i>Homemade crumble Mediterranean vegetable bake</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.....	13,90€
<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.....	16,00€
<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).....	12,90€
<i>Bean stew with sausage and duck</i>	
Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g) aux échalotes avec Salade et Frites.....	13,50€
<i>Flank steak served with shallots, French fries and salad</i>	
Entrecôte de Bœuf (220g) Beurre Maître d'Hôtel avec Salade et Frites.....	15,90€
<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.....	10,90€
<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 Joséphine.....	13,90€
<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>	
Assiette de Frites.....	4,00€
<i>Bowl of French fries</i>	



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.....	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>	
Mœlleux au Chocolat maison.....	6,00€	Gaufre d'Akio.....	5,50€
<i>(Pudding chocolate homemade)</i>		<i>(Gaufre et glace caramel beurre salé / Waffle served with salted caramel ice cream)</i>	
Tartelette Tatin aux pommes.....	5,50€	Nougat glacé artisanal.....	5,50€
<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>	

Demandez 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 (Leffe) (25cl).....	4,20€
Ratz (Artisanale) (33cl).....	4,90€

Les Boissons Fraîches

Jus de fruit (25cl).....	3,10€
<i>(Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse)</i>	
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).....	1,60€
<i>(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron)</i>	

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	12,00€
<i>Cabernet Sauvignon rosé (2016)</i>	
• Bergerac Rosé A.O.C	
Clos des Verdots.....	16,00€
<i>David Fourtout</i>	

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

• Vin de pays	
Oie du Périgord IGP (2016).....	12,00€
<i>Merlot</i>	
Vin de Domme (2016).....	14,00€
<i>Cave de Moncalou</i>	
• Pécharmant A.O.C	
Clos Montalbanie (2015).....	14,00€
<i>Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry</i>	
Château de Tiegand (2015).....	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).....	13,00€
• Saint Émilion Grand Cru 	
Château Laplagnotte-Bellevue	
75cl (2014).....	33,00€
37,5cl (2012).....	18,00€
Cavalier de Laplagnotte (2015).....	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.

Ouverture Brasserie de 12h à 15h - Snacking de 12h à 16h00 (juillet-août) - Salon de thé Bar Glacier de 10h à la fermeture du site

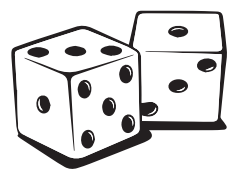
* « Reviens-y » en Patois, la brasserie de Joséphine Baker en 1952 !

Tarifs en euros TTC, service compris.

Amuse-toi avec Joséphine !

Le rébus

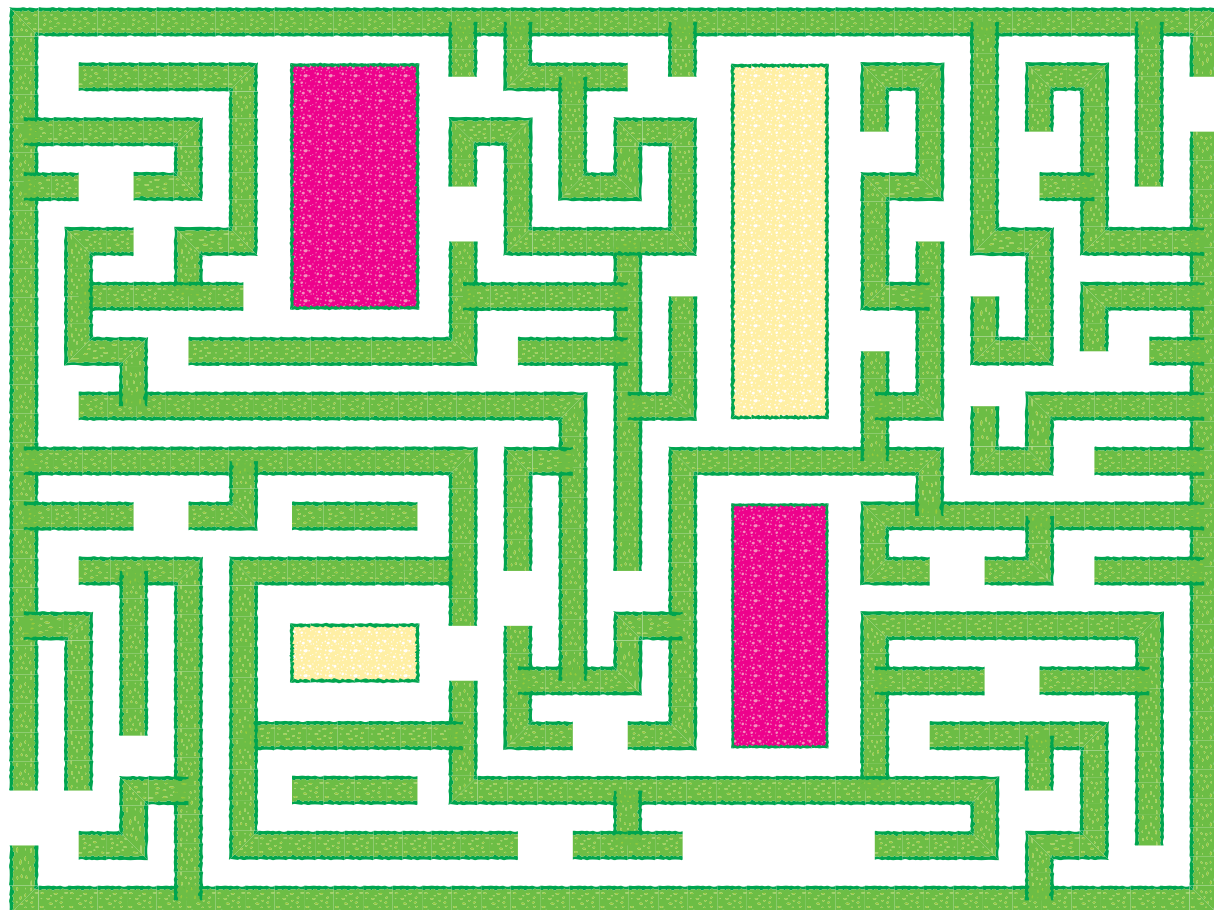
Devine le mot qui se cache derrière ces images.



.....

Le labyrinthe

Aide Joséphine à rejoindre le Château des Milandes.



Arrivée

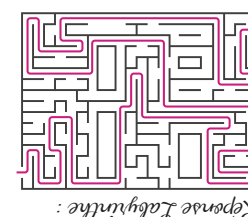
Un ensemble de personnes liées par le sang ou par alliance.



Le plus beau rôle de Joséphine pour ses enfants.



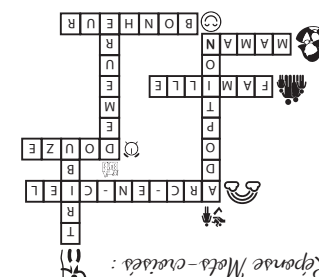
Un état de complète satisfaction !



Réponse Labyrinthe :

Chat eau dès mi lent deux

Réponse Rébus :



Réponse Mots-croisés :

Sa famille multicolore en est l'image : un...



Joséphine n'a pas pu avoir d'enfants, elle a recouru à...



On peut parler de château ou de maison.



Combien Joséphine Baker avait-elle d'enfants ?



Joséphine appelait ainsi ses enfants : sa...

