



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€
Cassiolette 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

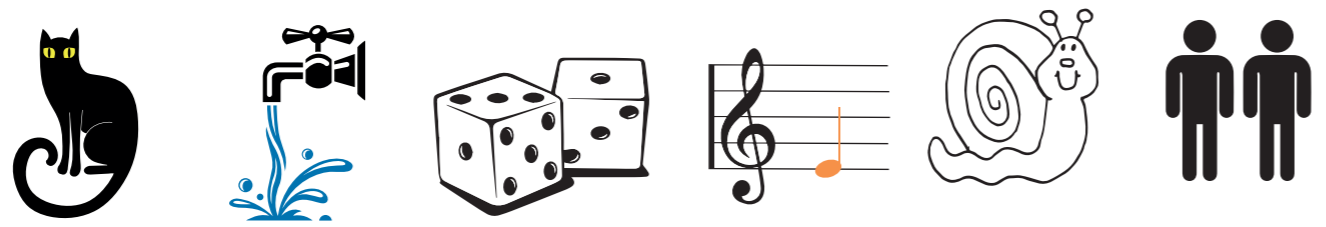
Paul Romain	26,00€
Joseph Perrier	36,00€

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

Amuse-toi avec Joséphine !

Le rébus

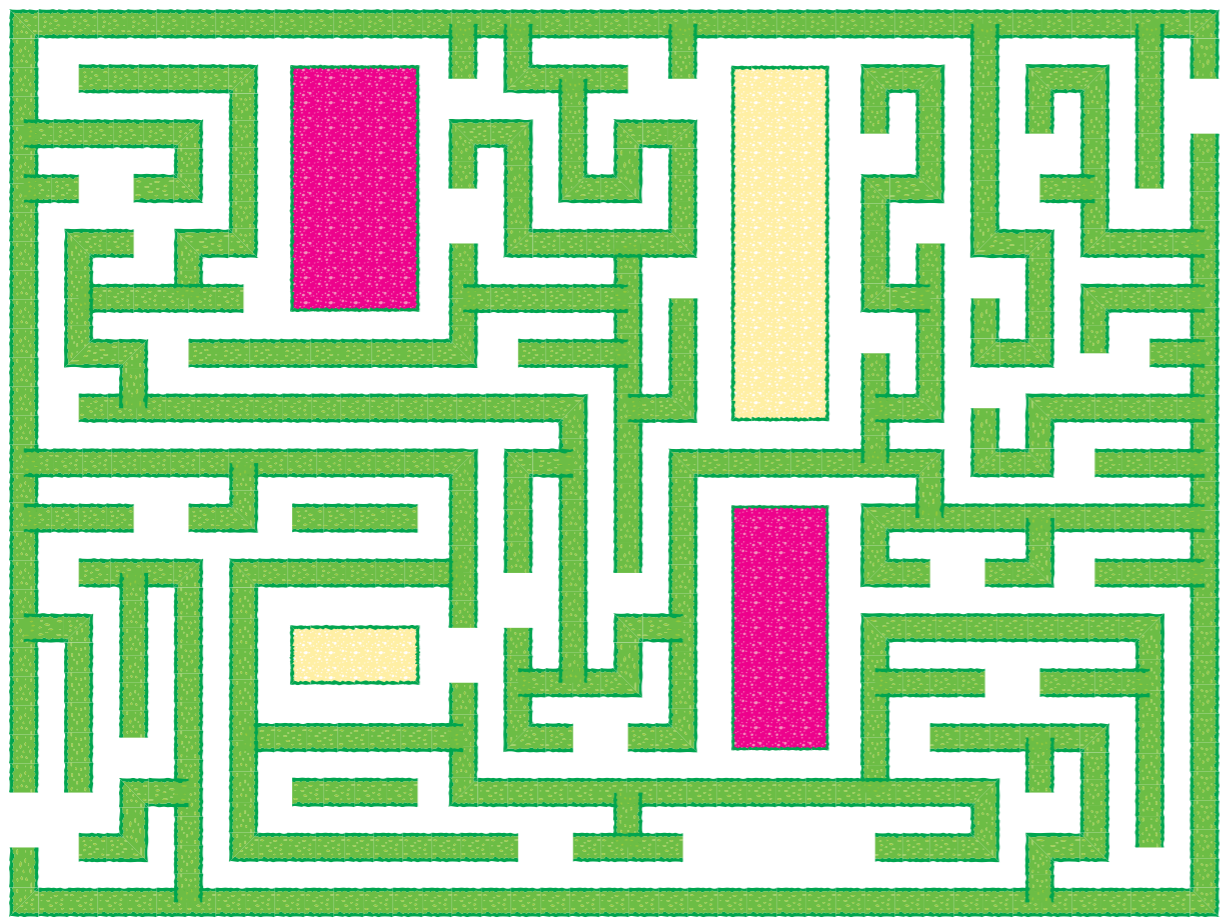
Devine le mot qui se cache derrière ces images.



.....

Le labyrinthe

Aide Joséphine à rejoindre le Château des Milandes.



Arrivée

Les mots-croisés

en rapport avec les enfants de Joséphine.

Joséphine appelait ainsi ses enfants : sa...



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



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



On peut parler de château ou de maison.



Combien Joséphine Baker avait-elle d'enfants ?



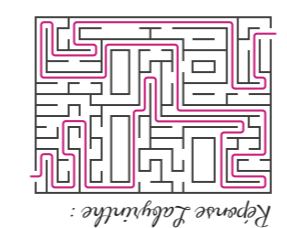
Un ensemble de personnes liées par le sang ou par alliance.



Le plus beau rôle de Joséphine pour ses enfants.



Un état de complète satisfaction !



Réponse Labyrinthe :

Chat eau des mi lent deux

Réponse Rébus :



Réponse Mots-croisés :