BRASSERIE du Château

Lou Tornoli*

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine !

Les Plats

Trilogie de Poissons en sauce (cabillaud, saumon, rouget) ..... **15,90€**
Accompagnement : fenouils, carottes, courgette, champignons
A fish trilogy by the chef : cod, salmon, red mullet with sauce, fennel, carrot, courgette, mushrooms

Assiette de Tomates Mozarella, roquette, pesto, basilic et noix ..... **11,50€**
Tomato and mozzarella salad with vinaigrette dressing (pesto, basil, walnuts)

Salade de Chèvre Chaud (cabécou sur toast) aux noix et miel ..... **12,50€**
Tomates, pomme, oignons rouge
Warm goat's cheese salad served with tomatoes, apple and walnuts, honey

Cassolette de légumes du soleil façon crumble de parmesan ..... **12,90€**
Homemade crumble Mediterranean vegetable bake

Foie gras de canard Mi-cuit entier (2 tr.) confiture oignons rouges, griotte, grenadine ..... **14,50€**
Duck Foie gras sevred with cherry onion jam (2 slices)

Salade des Milandes ..... **15,00€**
(Salade, tomates, magret de canard séché, jambon de pays, terrine de magret d'oie fumé, cabécou, noix, oignon, pomme)
Green salad, tomato, cured duck breast, cured ham, smoked goose terrine, goat's cheese, walnuts, onion and apple

Salade Périgourdine ..... **16,00€**
(Une tranche de foie gras de canard mi-cuit entier, salade, tomates, magret de canard séché, gésiers de canard, noix, oignon, pomme)
Foie gras, green salad, tomato, duck gizzard, walnuts, onion, apple

Confit de Canard avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison » ..... **14,50€**
Duck leg confit served with salad and homemade Sarladaise potatoes

Cassoulet aux Manchons de Canard (500g) ..... **14,90€**
Bean stew with sausage and duck

Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g) aux échalotes avec Salade et Frites ..... **14,00€**
Flank steak served with shallots, French fries and salad

Entrecôte de Bœuf (270g) Beurre Maître d'Hôtel avec salade et frites ..... **19,50€**
Entrecot steak (270 g) served with French fries, herb butter and salad

Steak de Magret de Canard avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison » ..... **14,90€**
Duck steak served with salad and homemade Sarladaise potatoes

Croque-Monsieur «fait maison» avec Salade et Frites ..... **10,90€**
Toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries

Burger des Milandes ..... **15,90€**
(Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, salade, tomates, St Nectaire laitier et frites)
Homemade beefburger, smoked bacon, tomato and Saint Nectaire cheese served with French fries

Burger Joséphine ..... **14,90€**
(Aiguillettes de poulet, salade, tomate, oignon, St-Nectaire laitier et frites, sauce curry, miel, ananas)
Chicken strips, salad, tomato, onion, Saint Nectaire cheese served with French fries, curry sauce, honey, pineapple

Assiette de Frites ..... **4,00€**
Bowl of French fries

Toutes nos viandes sont d'origine Française

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
et Confiture d'Oignon Griotte
Duck Foie gras served with cherry onion jam

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 9,50 euros (-10ans)

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

Glace Rocket ou Miko vanille
Sirop à l'eau
Ice cream Rocket or Vanilla Miko - Diluted juice

Desserts & Glaces

Rocamadour ..... **4,50€**
(Fromage de chèvre / Goat's cheese)

Café Gourmand ..... **6,50€**
(Café et mignardises / Coffee and petits fours (sweet))

Thé Gourmand ..... **7,50€**
(Thé et mignardises / Tea and petits fours (sweet))

Mœlleux au chocolat maison ..... **6,00€**
(Pudding chocolate homemade)

Tartelette Tatin aux pommes ..... **6,00€**
(Apple tart)

Tarte aux noix ..... **6,00€**
(Walnut tart)

Gaufre au Sucre ..... **3,00€**
(Sweet waffle)

Gaufre au chocolat fondu ..... **3,50€**
(Waffle with melted chocolate)

Gaufre à la chantilly ..... **3,50€**
(Waffle with whipped cream)

Gaufre d'Akio ..... **5,50€**
(Gaufre et glace caramel beurre salé / Waffle served with salted caramel ice cream)

Nougat glacé artisanal ..... **5,50€**
(Nougat ice cream (Artisan))

Crème brûlée maison ..... **5,50€**
(Crème brûlée homemade)

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 (Leffe) (25cl)	4,20€
Ratz (Artisanale) (33cl) Blonde ou Ambrée	4,90€

Les Boissons Fraîches

Jus de fruit (25cl)	3,10€
(Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse)	
Jus pressé (orange ou citron)	4,50€
Ice Tea pêche (25cl)	3,10€
Schweppes, Sch. agrum' (25cl)	3,10€
Coca cola, Coca Cola Zéro (33cl)	3,10€
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€
(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron)	

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 Périgord Rosé**
  Clos Peyrelevade (2020) ..... **12,00€**
- **Bergerac Rosé A.O.C**
  Clos des Verdots ..... **16,00€**
  David Fourtout

VINS BLANCS

- **AOC Bergerac Blanc sec**
  Château de Tiregand Sauvignon (2020) ..... **14,00€**
- **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**
  Vin de Domme (2018) ..... **14,00€**
  Cave de Moncalou
- **IGP Périgord Rouge**
  Clos Peyrelevade ..... **13,00€**
- **Pécharmant A.O.C**
  Clos Montalbanie (2018) ..... **14,00€**
  Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry
  Château de Tiregand (2018) ..... **19,00€**
  Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry
- **Côtes de Bergerac Rouge**
  Château Court les Mûts (2015) ..... **16,00€**
  Pierre Sadoux
- **Saint Émilion Grand Cru** (AB)
  Château Laplagnotte-Bellevue
  75cl (2018) ..... **33,00€**
  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.

Ouverture Brasserie de 12h à 15h - Snacking de 12h à 15h30 (juillet-août) - Salon de thé Bar Glacier de 10h à la fermeture du site

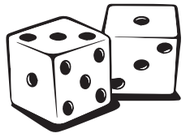
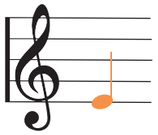
* « Reviens-y » en Palois, la brasserie de Joséphine Baker en 1952 !

Tarifs en euros TTC, service compris.

Amuse-toi avec Joséphine !

Le rébus

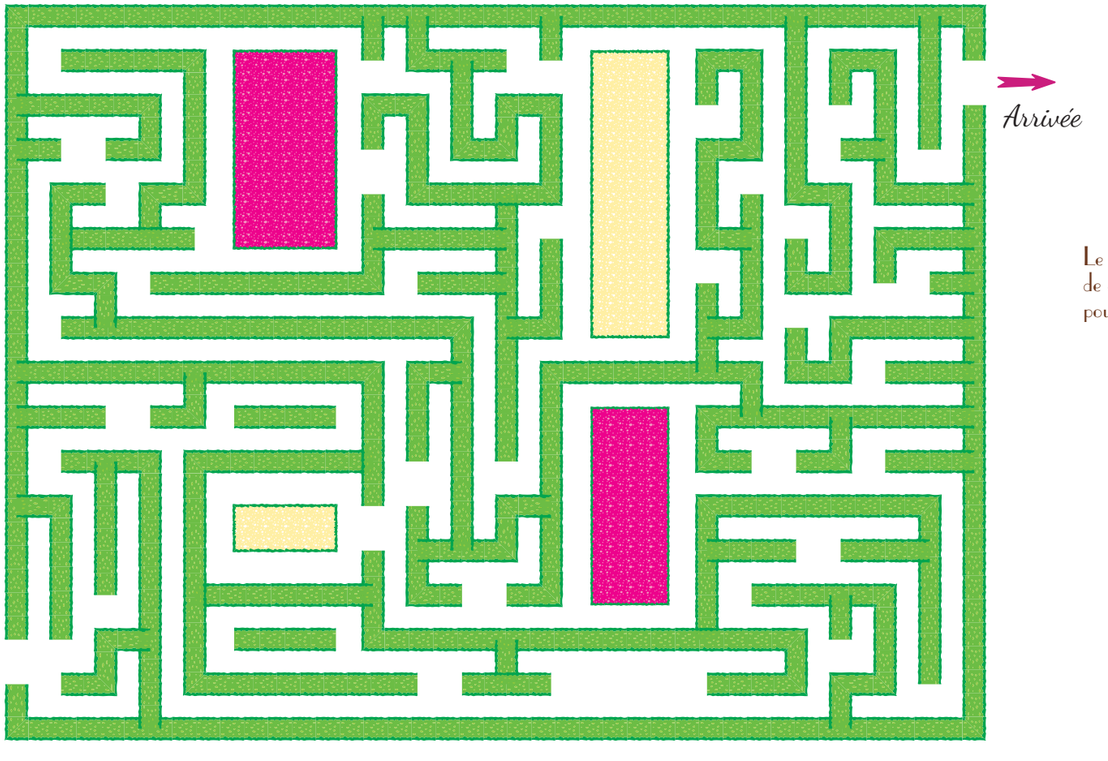
Devine le mot qui se cache derrière ces images.

....

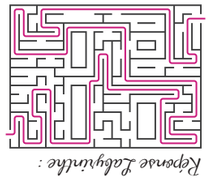
Le labyrinthe

Aide Joséphine à rejoindre le Château des Milandes.



Les mots-croisés

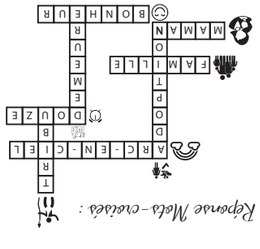
en rapport avec les enfants de Joséphine.



Réponse Labyrinthe :

Réponse Rébus :

Chat eau dès mi lent deux



Réponse Mots-croisés :

Photographies non contractuelles