

BRASSERIE du Château

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

Lou Terneli*

LES PLATS

Tarifs en euros TTC service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine Française
(Sauf plat enfant, origine UE)

Cabillaud aux herbes fraîches et petits légumes	15,90€
<i>Fresh herbs cob and small vegetables</i>	
Assiette de Tomates	
Mozzarella, roquette, pesto et basilic (Selon Saison).....	11,50€
<i>Tomato (seasonal) and mozzarella salad with vinaigrette dressing (pesto, basil)</i>	
Salade de Chèvre Chaud (cabécou sur toast)	
aux noix et miel Tomates, pomme, oignons rouge	12,50€
<i>Warm goat's cheese salad served with tomatoes, apple and walnuts, honey</i>	
Wok de légumes, salade (plat végétarien)	12,90€
<i>Vegetable wok, lettuce (vegetarian dish)</i>	
Foie gras de canard Mi-cuit entier (2 tr.)	
confiture oignons rouges, griotte, grenadine	14,50€
<i>Duck Foie gras seved with cherry onion jam (2 slices)</i>	
Salade des Milandes	15,00€
(Salade, tomates, magret de canard séché, jambon de pays, terrine de magret d'oie fumé, cabécou, noix, oignon, pomme)	
<i>Green salad, tomato, cured duck breast, cured ham, smoked goose terrine, goat's cheese, walnuts, onion and apple</i>	
Salade Périgourdine	16,50€
(Une tranche de foie gras de canard mi-cuit entier, salade, tomates, magret de canard séché, gésiers de canard, noix, oignon, pomme)	
<i>Foie gras, green salad, tomato, duck gizzard, walnuts, onion, apple</i>	
Confit de Canard	
avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison »	15,00€
<i>Duck leg confit served with salad and homemade Sarladaise potatoes</i>	

Cassoulet aux Manchons de Canard (500g)	14,90€
<i>Bean stew with sausage and duck</i>	
Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g)	
beurre Maître d'hôtel avec Salade et Frites	14,00€
<i>Flank steak served with herb butter, French fries and salad</i>	
Filet de volaille au cumin et origan, wok de légumes	13,90€
<i>Cumin and origano poultry filet, vegetables wok</i>	
Steak de Magret de Canard avec Salade et Pommes de Terre Sarladaises « Maison »	15,90€
<i>Duck steak served with salad and homemade Sarladaise potatoes</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	16,50€
(Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, salade, tomates, St Nectaire laitier et frites)	
<i>Homemade beefburger, smoked bacon, tomato and Saint Nectaire cheese served with French fries</i>	
Burger Joséphine	14,90€
(Aiguillettes de poulet, salade, tomate, oignon, St-Nectaire laitier et frites, sauce curry, ananas)	
<i>Chicken strips, salad, tomato, onion, Saint Nectaire cheese served with French fries, curry sauce, pineapple</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).



LES BOISSONS

LES EAUX

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

LES APÉRITIFS

Vin de noix (5cl).....	3,50€
Pastis Lapouge (2cl).....	3,50€
Pêche de vigne (5cl).....	3,50€
Ricard (2cl).....	3,50€
Whisky (4cl).....	4,50€
Martini - Suze (4cl).....	3,50€
Porto (5cl).....	3,50€
Kir cassis, mûre ou pêche.....	3,00€
Armagnac (4cl).....	6,00€
Poire (4cl).....	6,00€

LES BIÈRES

Bière sans alcool (25cl).....	3,30€
Pelforth « Brune » (33cl).....	4,50€
Pression (1664) (25cl).....	3,50€
Pression (Leffe) (25cl).....	4,30€
Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat Fruitée.....	5,30€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit (25cl).....	3,20€
<i>(Orange, ananas, ACE, pomme, tomate)</i>	
Jus pressé (orange ou citron).....	4,50€
Ice Tea pêche (25cl).....	3,30€
Schweppes, Sch. agrum' (25cl).....	3,30€
Coca cola, Coca Cola Zéro (33cl).....	3,30€
Perrier (33cl).....	3,30€
Orangina (25 cl).....	3,30€
Limonade ou Diabolo (25cl).....	3,00€
Cidre (25cl).....	3,30€
Sirop à l'eau (le verre).....	2,00€
<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€
Cappuccino.....	3,20€
Chocolat.....	3,00€
Café ou chocolat viennois.....	3,20€
Thés (aux choix).....	3,00€

LES VINS

VINS AU VERRE ET PICHET

• Bergerac A.O.C (rouge, rosé, blanc)	
Montpierreux	
Le verre 18 cl	3,00€
Le pichet 1/2 Litre	7,00€
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 Peyrelelade (2020)	
• Bergerac Rosé A.O.C	
Clos des Verdots.....	
David Fourtout	

VINS BLANCS

• AOC Bergerac Blanc sec	
Château de Tiregand Sauvignon (2020)...	
• Bergerac Blanc sec	
Château Court Les Mûts (2017).....	
Pierre Sadoux	

VINS ROUGES

• Vin de pays	
Vin de Domme (2018).....	
Cave de Moncalou	
• IGP Périgord Rouge	
Clos Peyrelelade.....	
• Pécharmant A.O.C	
Château de Tiregand (2019).....	
Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry	
• Côtes de Bergerac Rouge	
Château Court les Mûts (2015).....	
Pierre Sadoux	
• Saint Émilion Grand Cru	
Château Laplagnotte-Bellevue	
75cl (2019).....	
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.

MENU EXPRESS

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
Nougat ice cream

15^{50€}

MENU CHÂTEAU

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 Nougat glacé
Walnut tart or Nougat ice cream

22^{50€}

ENFANTS (-10 ans)

Fish and Chips
ou
Nuggets et Frites

Chicken nuggets and French fri

7^{50€}

LES DESSERTS

Demander la carte de nos glaces !

Rocamadour	4,50€
<i>(Fromage de chèvre / Goat's cheese)</i>	
Café Gourmand	6,50€
<i>(Café et mignardises / Coffee and petits fours (sweet))</i>	
Thé Gourmand	7,50€
<i>(Thé et mignardises / Tea and petits fours (sweet))</i>	
Cœur fondant au chocolat	6,00€
<i>(Chocolate melting heart)</i>	
Tartelette Tatin aux pommes	6,00€
<i>(Apple tart)</i>	
Douceur aux fruits exotiques	
Mascarpone, coulis fruits rouges	5,50€
<i>Exotic fruits sweetness, mascarpone, red fruits sauce</i>	

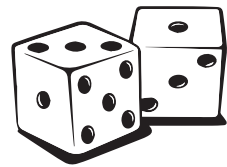
Gaufre de Liège au Sucre	3,00€
<i>(Sweet Liège waffle)</i>	
Gaufre de Liège au Nutella	3,50€
<i>(Liège Waffle with melted chocolate)</i>	
Gaufre de Liège à la Chantilly	3,50€
<i>(Liège Waffle with whipped cream)</i>	
Gaufre d'Akio	5,50€
<i>(Gaufre et glace caramel beurre salé et chantilly / Waffle served with salted caramel ice cream and chantilly)</i>	
Crème brûlée	5,50€
<i>(Crème brûlée)</i>	

Ouverture Brasserie de 12h à 14h30, 12h à 15h en juillet-août
Salon de thé Bar Glacier de 10h à la fermeture du site

AMUSE-TOI AVEC JOSÉPHINE !

Le rébus

Devine le mot qui se cache derrière ces images.



.....

.....

.....

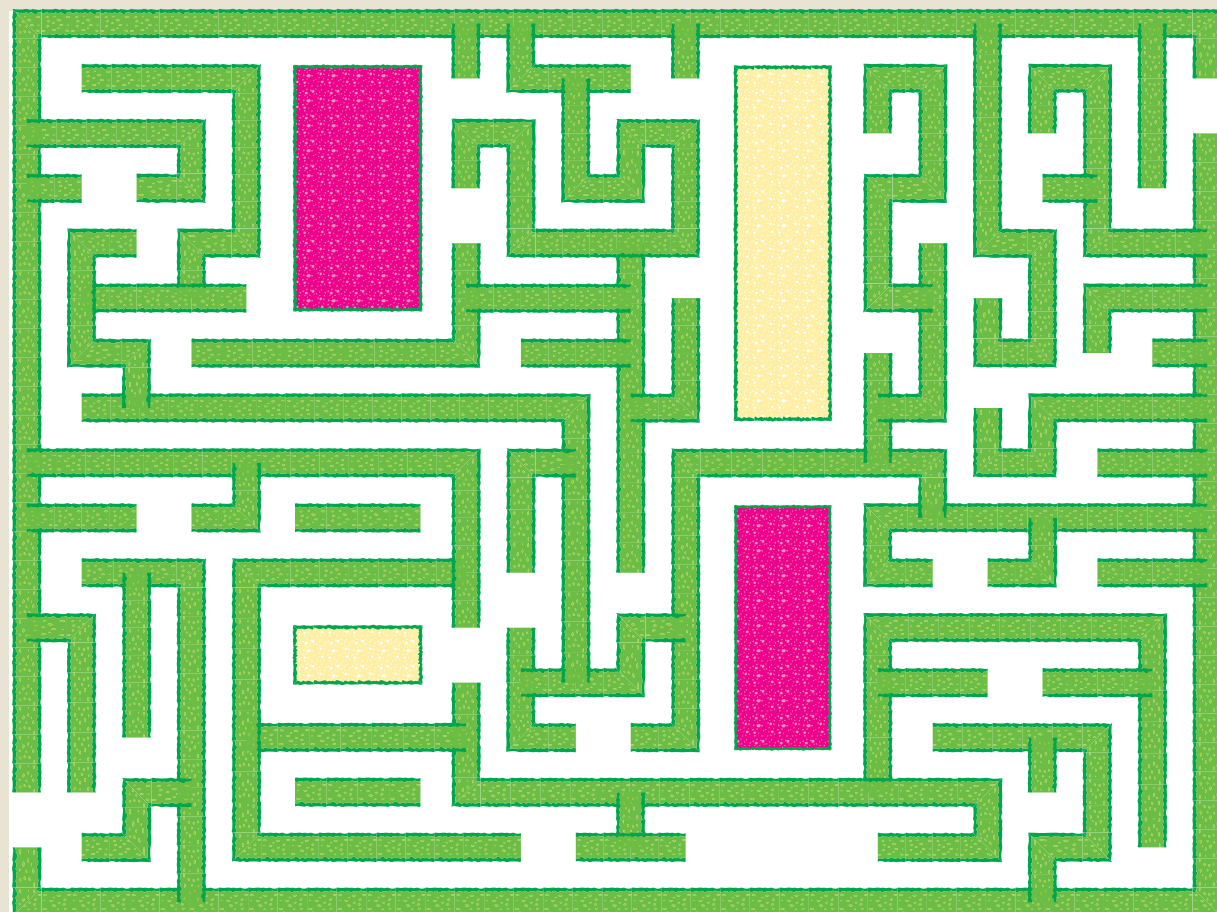
.....

.....

.....

Le labyrinthe

Aide Joséphine à rejoindre le Château des Milandes.



Arrivée

Départ

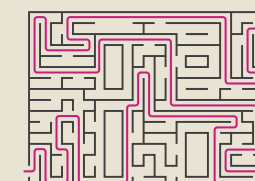
Un ensemble de personnes liées par le sang ou par alliance.



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 :

Les mots-croisés

en rapport avec les enfants de Joséphine.

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 ?



Joséphine appelait ainsi ses enfants : sa...

