

Brasserie du Château

Formule Enfant (- de 10 ans) 10,50€

Nuggets frites

Dessert au choix

Donuts ou crêpe au sucre ou glace « Rocket »

Toutes nos viandes sont d'origine Française (sauf Nuggets et Fish, origine UE)

Tarifs en euros TTC, service compris.



« Demandez la suggestion du jour »

Velouté du jour et ses croutons.....7.00€

Assiette Périgourdine.....18.50€

(Bloc de foie gras de Canard, Manchons de canard, Cabécou, Magret de Canard séché frites, salade)

Salade de Chèvre chaud (Cabécou sur toast).....13.50€

Aux noix et miel, pomme, oignons rouges et jambon de pays

Foie gras de canard Mi-cuit entier (2tr.).....15.50€

Confiture oignons rouges, griotte, grenadine

Cassoulet aux Manchons de Canard (500gr)15.90€

Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g). beurre Maître d'hôtel

ou sauce Roquefort avec salade et frites.....15.50€

Double Croque-Monsieur « fait maison » avec salade, frites 12.90€

Burger des Milandes.....16.90€

(Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumé, salade, tomates, St Nectaire laitier et frites)

Filet de Bœuf sauce Foie gras, Gratin Dauphinois.....25€

Cuisse de Canard sauce aux Cèpes, frites et salade.....15.90€

Nuggets et frites.....11.50€

Fish and chips et frites.....12.50€

Assiette de frites.....5.00€

Couvert supplémentaire sans commande.....2.00€



Nos gourmandises



Café Gourmand 7€

Thé au Chocolat Gourmand 8.50€

Tartelette Tatin aux pommes, glace vanille 6.50€

Tarte aux noix caramélisées et glace vanille 6.50 €

Nougat glacé 5.50€

Assiette de Fromage « Rocamadour, Saint nectaire laitier 7€

Les Gaufres de Liège

Au sucre 3€

Au Nutella 3.50€

Chantilly 3.50€

Gaufre d'Arkio 6€

« *Gaufre, glace caramel beurre salé, et chantilly* »

Nouveautés pour Noël 7,00€

Bûche de Noël Joséphine (croustillant crumble reconstitué, biscuit noix de coco, crème nuage à la vanille de Madagascar, coulis fruits de la passion et banane)

Bûche de Noël Tainori (biscuit moelleux au chocolat, caramel à la fleur de sel de Guérande, éclats de noisettes et pistaches torréfiées, crème brûlée à la vanille de Madagascar, mousse chocolat grand cru de République Dominicaine)