

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

DÉGUSTATION PÉRIGOURDINE

Pâté de foie gras 30%, magret de canard
séché, manchon de canard confit, cabécou,
salade, tomates, pomme et caquelon de
pommes de terre sarladaises

25,00€

LES PLATS

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes & frites

(portion enfant) 8,00€
(portion adulte) 12,00€

Chicken nuggets and French fries, for children and adults

Fish and chips 13,50€

Fish and chips

Cabillaud aux herbes fraîches et petits légumes 22,00€

Cob, fresh herbs and small vegetables

Tomates, Mozzarella di Buffala Campana AOP, pesto et basilic (Selon Saison) 13,00€

Tomato (seasonal) and mozzarella di buffala campana, salad with vinaigrette dressing
(pesto, basil)

Salade de Chèvre Chaud (cabécou sur toast, miel) tomates, pomme, oignons rouges, noix 12,50€

Warm goat's cheese salad served with tomatoes, apple and walnuts, honey

Foie gras de canard Mi-cuit entier (2 tr.) et son pain d'épice 22,00€

Duck Foie gras served with its ginger bread (2 slices)

Salade des Milandes 16,50€

(Salade, tomates, magret de canard séché, jambon de pays,
terrinerie de magret d'oie fumé, cabécou, noix, oignon, pomme)

Green salad, tomato, cured duck breast, ham, smoked goose terrine, goat's cheese,
walnuts, onion and apple

Cassoulet aux Manchons de Canard (500g) 15,50€

Bean stew with sausage and duck

Bavette d'Aloyau de Bœuf (180g) sauce Roquefort avec salade et frites 19,50€

Flank steak served with herb butter, salad and French fries

Enchaud Périgourdin servi froid avec salade et frites 13,50€

Pork confit dans la graisse de canard-Cold pork confit served with salad and French fries

Double Croque-Monsieur «fait maison» avec salade et frites 12,50€

Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries

Assiette de frites 5,00€

Bowl of French fries

Couvert supplémentaire sans commande (pour grignoter avec vos amis)..... 2,00€

An extra setting

Toutes nos viandes sont d'origine Française (Sauf plat enfant, origine UE)
Nos noix sont issues de l'agriculture biologique.

La Maison Lagrèze fournit les produits issus du canard
(disponibles aussi dans notre boutique).



LES BURGERS

Burger vegan 15,50€

(Tofu fumé bio, galette de légumes 150g, salade, tomates, frites)

Organic smoked tofu vegan burger, 150g vegetables pancake, lettuce, tomato, french fries

Burger des Milandes 16,90€

(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, tomates, oignon, St-Nectaire laitier et frites, sauce
curry, ananas)

Chicken strips, salad, tomato, onion, Saint Nectaire cheese served with French fries, curry sauce, pineapple

« Le château en 1968 - Photo avec l'aimable autorisation de Philippe Chèvre »



Ouverture de la Brasserie de 12h à 14h30, de 12h à 15h en juillet-août.

Salon de thé, Bar, Glacier de 10h à la fermeture du site.

Food truck ouvert du 8 avril au 5 novembre et snack ouvert du 6 juillet au
30 août (sauf le samedi).

Merci de scanner ce
QR code pour accéder
à la liste de nos
allergènes



Lou Tornoli*

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine ! ➡

LES DESSERTS

Demander la carte de nos glaces !

Assiette de 3 fromages, 8,50€

(Rocamadour, Comté, Saint-Nectaire, Salade /
cheese plate, lettuce)

Café Gourmand 7,50€

(Café et mignardises / Coffee and petits fours)

Thé Gourmand 8,50€

(Thé et mignardises / Tea and petits fours (sweet))

Moelleux au chocolat, crème anglaise, crème fouettée 6,50€

(Chocolate melting heart, whipped cream, custard)

Tartelette Tatin aux pommes, sauce caramel beurre salé, crème fouettée... 6,50€

(Apple tart, salty caramel sauce, whipped cream)

Gâteau aux noix artisanal*, crème anglaise et crème fouettée. 7,00€

(Walnut tart, custard and whipped cream)

Crème brûlée à la vergeoise 6,50€

(Vergeoise Crème brûlée)

Le « Joséphine »* crumble, biscuit coco,
crème, glaçage passion, banane, boule
de glace, coulis 7,00€

(The « Josephine » crumble, coconut biscuit, cream,
passion glazing, banana, ice cream scoop, coulis)

Gaufre de Liège au Sucre 3,00€

(Sweet Liège waffle)

Gaufre de Liège au Nutella 3,50€

(Liège Waffle with melted chocolate)

Gaufre de Liège à la crème fouettée 6,50€

(Liège Waffle with whipped cream)

Gaufre d'Akio 6,50€

(Gaufre et glace caramel beurre salé et chantilly /
Waffle served with salted caramel ice cream and
chantilly)

* Réalisé par la pâtisserie Lucco (24)

LES BOISSONS

LES EAUX

Vittel (25cl) 3,00€

Vittel/San Pellegrino/Abatilles (50cl) 3,50€

Vittel/San Pellegrino/Abatilles (1L) 5,00€

LES APÉRITIFS

Spritz maison 8,00€

Cocktail Josephine (spritz maison, sirop banane) 9,00€

Pêche de vigne, vin de noix (5cl) 3,50€

Ricard, pastis Lapouge (2cl) 3,50€

Whisky (4cl) 4,50€

Martini - Suze (4cl) - Porto (5cl) 3,50€

Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl) 3,50€

Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl) 7,50€

Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl) 6,40€

Coupe de Champagne Paul Romain (12cl) 7,50€

LES BIÈRES

Bière sans alcool (25cl) 3,30€

Pelforth « Brune » (33cl) 4,50€

Pression (1664) (25cl) 3,50€

Pression (Leffe) (25cl) 4,50€

Pression (Hoegaarden) (25cl) 4,50€

Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat

Quatre bières de caractère ! 5,50€

Panaché / Monaco 1664 3,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit (25cl) 3,30€

(Orange, ananas, ACE, pomme, tomate)

Jus pressé (orange ou citron) 5,00€

Thé glacé artisanal pêche ou citron, mangue, passion (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€

Diabolo (25cl) 3,30€

Limonade artisanale (25cl) 3,30€

Cidre brut (25cl) 3,30€

Sirop à l'eau (le verre) 2,00€

(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron, banane, orgeat)

LES BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné 1,70€

Petit café crème / café allongé 1,80€

Grand café 3,00€

Grand café crème 3,20€

Cappuccino 3,30€

Chocolat 3,00€

Café ou chocolat viennois 3,50€

Thé 3,20€

(Thé vert, noir, fruits rouges, natures, maté, earl grey, darjeelin)

Tisane verveine 3,20€

Latte macchiato caramel ou noisette 4,50€

LES VINS

VINS AU VERRE ET PICHET

• Bergerac A.O.C (rouge, rosé, blanc)

Montpierreux

Le verre 14,5 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 14,5 cl 4,00€

Le pichet 1/2 Litre 9,00€

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

• IGP Côtes de Gascogne

Uby Rosé frais & fruité 12,5cl 3,50€

Uby Blanc sec & fruité 12,5cl 3,50€

• AOP Côtes de Provence

Le Saint-Tropez 12,5cl 4,00€

• AOP Pécharmant

Château de Tiregrand (2020) 12,5cl 5,00€

VINS ROUGES

• Vin de pays

Vin de Domme (2018) 16,00€

Cave de Moncalou

• Pécharmant A.O.C

Château de Tiregrand (2019) 19,00€

Héritiers Comtesse de Saint-Exupéry

• Saint Émilien Grand Cru

Château Laplagnotte-Bellevue

75cl (2019) 35,00€

Vignoble Fourcaud-Laussac

CHAMPAGNES BRUTS 75cl

Paul Romain 34,00€

Joseph Perrier 44,00€

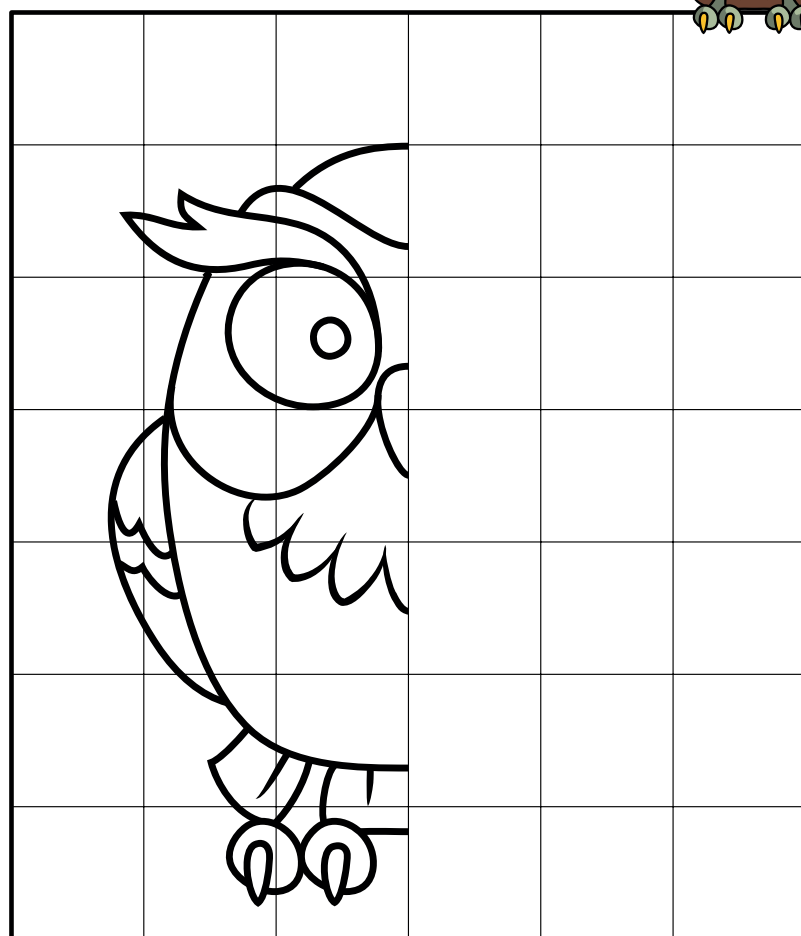
Nos millésimes sont susceptibles de varier en fonction des stocks et des disponibilités, nous vous prions de nous en excuser.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tarifs en euros TTC service compris.

AMUSE-TOI AVEC JOSEPHINE !

LE COUP DE CRAYON

Termine le dessin
du hibou !



LES 7 DIFFERENCES

Sauras-tu trouver les 7 différences entre ces 2 images ?



SOLUTIONS : tour de gauche, seau en bas à droite, le soleil, couleur du blason sur le parchemin, couleur des vêtements de l'ouvrier sur l'échafaudage, nombre de fenêtres sur la tour de gauche, le nombre de fenêtres sur le mur

LE LABYRINTHE

Aide Joséphine à
raccompagner ses
enfants au château !

