

BRASSERIE du Château

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

LES PLATS

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes & frites (portion enfant).....	8,00€
(portion adulte).....	12,00€
<i>Chicken nuggets and French fries, for children and adults</i>	
Fish and chips (avec salade)	14,50€
<i>Fish and chips (with lettuce)</i>	
Salade de Chèvre Chaud (cabécou sur toast, miel)	13,50€
Cabécou sur toast, miel, pomme, noix, chou rouge, maïs <i>Warm goat's cheese salad served with toast, honey, apple, walnut, red cabbage</i>	
Salade des Milandes	18,50€
Salade, tomates, pâté de foie gras 30%, magret séché, jambon de pays, Cabécou, noix, pommes, chou rouge <i>Lettuce, tomatoes, foie gras pâté 30%, dried duck breast, ham, Cabécou goat cheese, walnuts, apples, red cabbage</i>	
Foie gras de canard Mi-cuit entier (1 tr.) et son pain d'épice maison <i>One slice of seared duck foie gras and its homemade gingerbread</i>	12,00€
Enchaud Périgourdin servi froid avec salade et frites <i>Cold pork confit served with lettuce and French fries</i>	14,50€
Entrecôte de Bœuf (300g) sauce Roquefort avec salade et frites <i>Rib steak served with Roquefort cheese, lettuce and French fries</i>	24,00€
Cassoulet au Manchon de Canard (500g) <i>Bean stew with sausage and duck</i>	16,50€
Confit de canard avec salade et frites <i>Duck confit with lettuce and French fries</i>	19,50€
Double Croque-Monsieur «fait maison» avec salade et frites <i>Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries</i>	13,50€
Croq'Végé ! Croque-Monsieur végétarien maison <i>Tomato compote, bell pepper, zucchini, grilled eggplant, french fries and lettuce</i>	13,50€
Compotée de tomate, poivrons, courgettes et aubergines grillées avec frites et salades	
Burger Joséphine (Aiguillettes de poulet, ananas rôtis, sauce curry, salade, tomate, Saint-Nectaire laitier et frites) <i>Chicken strips, roasted pineapple, curry sauce, lettuce, tomatoe, Saint-Nectaire cheese and french fries</i>	15,50€
Burger des Milandes (Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, sauce burger, salade, tomates, St Nectaire laitier et frites) <i>Homemade beefburger, smoked bacon, burger sauce, tomato and Saint Nectaire cheese served with French fries</i>	17,50€
Assiette de frites <i>Bowl of French fries</i>	5,00€
Couvert supplémentaire sans commande (pour grignoter avec vos amis) <i>An extra setting</i>	5,00€

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).



Nous valorisons notre terroir en faisant travailler des artisans producteurs !

Très proches du château : Nicolas Rauzet : Ferme des bois d'Envaux (noix), La pâtisserie Lucco à Bézenac, Lagrèze : artisan conserveur à Vézac, Le primeur La Halle Cénacoise à Cénac, La charcuterie Vaux à Sarlat-la-Canéda.

À moins de 2h00 (on les aime aussi ☺) : Cabécou Lamouroux de Rocamadour, Les viticulteurs de Domme, Bergerac et Saint-Émilion

« 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.

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



Tarifs en euros TTC service compris.

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine !

LES DESSERTS

Demandez la carte de nos glaces !

Assiette de 3 fromages (Rocamadour, Comté, Saint-Nectaire, Salade / cheese plate, lettuce).....	9,00€	Le « Joséphine »* crumble, biscuit coco, crème, glaçage passion, banane, boule de glace, coulis	7,00€
Café Gourmand (Café et mignardises / Coffee and petits fours).....	8,00€	<i>(The « Josephine » crumble, coconut biscuit, cream, passion glazing, banana, ice cream scoop, coulis)</i>	
Thé Gourmand (Thé et mignardises / Tea and petits fours (sweet)).....	9,00€	Gaufre de Liège au Sucre	3,50€
Tartelette Tatin aux pommes, sauce caramel beurre salé, Chantilly	7,00€	<i>(Sweet Liège waffle)</i>	
Gâteau aux noix artisanal* , crème anglaise et Chantilly.....	7,00€	Gaufre de Liège au Nutella ou Chantilly	4,50€
Crème brûlée maison (Homemade Crème brûlée).....	6,50€	<i>(Liège Waffle with melted chocolate or whipped cream)</i>	
		Gaufre d'Akio	7,00€
		<i>(Gaufre et glace caramel beurre salé et chantilly / Waffle served with salted caramel ice cream and chantilly)</i>	

* Réalisé par la pâtisserie Lucco (24)

LES BOISSONS

LES EAUX

Vittel (25cl).....	3,00€
Évian/San Pellegrino/Abatilles (50cl).....	4,00€
Évian/San Pellegrino/Abatilles (1L).....	5,50€

LES APÉRITIFS

Spritz maison (Apérol, Prosecco, eau gazeuse).....	8,50€
Cocktail Joséphine (spritz maison, sirop banane Monin).....	9,00€
Pêche de vigne, vin de noix (5cl).....	4,00€
Ricard, pastis Lapouge (2cl).....	4,00€
Whisky (4cl).....	5,00€
Martini - Suze (4cl) - Porto (5cl).....	4,00€
Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....	3,80€
Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....	7,50€
Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl).....	7,00€
Coupe de Champagne Nicolas Gueusquin Brut, Sélection Guide Hachette (12cl).....	7,50€

LES BIÈRES

Bière sans alcool (25cl).....	3,50€
Pelforth « Brune » (33cl).....	4,50€
Pression (1664) (25cl).....	3,50€
Pression (Grimbergen) (25cl).....	4,50€
Pression (1664 Blanche) (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 Pago (20cl).....	3,50€
<i>(Orange, ananas, ACE, pomme, tomate, fraise, banane)</i>	
Jus pressé (orange ou citron).....	5,50€
Thé glacé artisanal.....	3,50€
<i>pêche ou citron mangue passion (25cl)</i>	
Schweppes, Sch. agrum' (25cl).....	3,50€
Coca cola, Coca Cola Zéro (33cl).....	3,50€
Perrier (33cl).....	3,50€
Orangina (25 cl).....	3,50€
Diabolo (25cl).....	3,30€
Limonade artisanale (25cl).....	3,50€
Cidre brut (25cl).....	3,50€
Sirop à l'eau (le verre).....	2,20€
<i>(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron, banane, orgeat)</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné.....	1,80€
Petit café crème / café allongé.....	1,90€
Grand café.....	3,20€
Grand café crème.....	3,30€
Cappuccino.....	3,50€
Chocolat.....	3,50€
Café ou chocolat viennois.....	4,00€
Thé.....	3,50€
<i>(Thé vert, noir, fruits rouges, menthe, earl grey, Darjeeling)</i>	
Tisane verveine.....	3,50€
Latte macchiato caramel ou noisette.....	5,00€

LES VINS

VINS AU VERRE ET PICHET Notre sélection du Périgord

• Bergerac A.O.C (rouge, rosé, blanc) <i>L'Authentique de « Périgord Millésimes & Terroir »</i>	
Le verre 14,5 cl.....	4,00€
Le pichet 1/2 Litre.....	7,50€
Le pichet 1 Litre.....	13,00€
• Monbazillac A.O.C (blanc liquoreux) <i>Château Soubiou</i>	
Le verre 14,5 cl.....	4,50€
Le pichet 1/2 Litre.....	10,00€

SÉLECTION DE VINS AU VERRE/BOUTEILLE Notre sélection du Périgord

• Les Collines du Périgord AOP Bergerac <i>Famille Borderie</i>	
La bouteille de 75cl.....	14,00€
<i>en sélection rouge, blanc sec, rosé</i>	
• AOP Rosette (Sémillon, Muscadelle) <i>By Le Raully</i>	
Le verre de 12,50cl.....	5,50€
La bouteille de 75cl.....	16,00€

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.

• Vin de Pays de Domme

<i>Cave de Moncalou</i>	
La bouteille de 75cl.....	16,00€
• AOC Pécharmant <i>Domaine le Perrier</i>	
Le verre de 12,50cl.....	5,00€
<i>Château de Tiregrand 2021</i>	
La bouteille de 75cl.....	23,00€

NOTRE SÉLECTION COUP DE CŒUR

Château Laplagnotte-Bellevue

AOC Saint-Émilion Grand Cru

Le verre de 12,50cl.....	6,50€
La bouteille de 75cl 2020.....	31,00€
<i>Ce vin produit par Arnaud de Labarre, vigneron en biodynamie est une petite gourmandise que vous pouvez aussi retrouver à la boutique du château.</i>	

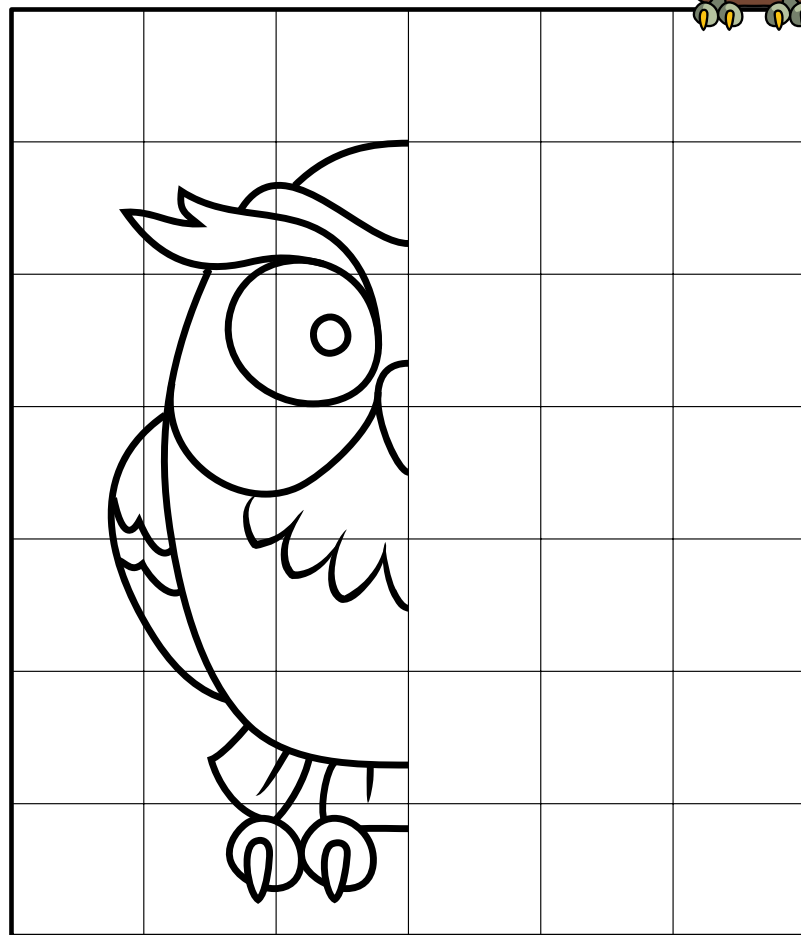
CHAMPAGNE BRUTS 75cl

Nicolas Gueusquin Brut.....	35,00€
<i>Sélection Guide Hachette</i>	

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, le coiffeur du blason sur l'échafaudage, couleur des vêtements de l'ouvrier sur le parchemin, 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 !

