

# BRASSERIE du Château *Lou Tornoli\**

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

## LES PLATS

<b>Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes &amp; frites</b>	
Portion enfant.....	<b>8,00€</b> Portion adulte..... <b>12,00€</b>
<i>Chicken nuggets and French fries, for children and adults</i>	
<b>Fish and chips (Cabillaud)</b>	<b>15,00€</b>
<b>Salade et sauce tartare</b>	
<i>Fish and chips (with lettuce)</i>	
<b>Baker Bowl</b>	<b>16,50€</b>
<b>Quinoa, fèves, chou rouge, maïs, cranberries, tomates cerises et produit de saison</b>	
<i>Quinoa, beans, red cabbage, corn, cranberries, cherry tomatoes and seasonal produce</i>	
<b>Salade de Cabécous Chauds (chèvre) toastés au miel</b>	<b>13,90€</b>
<b>Salade, noix, chou rouge, maïs, tomate</b>	
<i>Warm goat's cheese salad served with toast, honey, salad, walnut, red cabbage, corn</i>	
<b>Salade des Milandes</b>	<b>19,00€</b>
<b>Salade, pâté de foie gras 30%, magret séché, jambon du Périgord noir, Cabécou, noix, chou rouge, maïs, pomme et tomate</b>	
<i>Salad, pâté of foie gras 30%, dried duck breast, black Périgord ham, warm goat's cheese, walnuts, red cabbage, corn, apple and tomato</i>	
<b>Truite Fumée du Périgord</b>	<b>23,00€</b>
<b>Crèmeux citron vert, fines herbes et gressins, salade, chou rouge, maïs, tomate</b>	
<i>Smoked trout, creamy lime, herbs and breadsticks, salad, red cabbage, corn, tomato</i>	
<b>Foie gras de Canard mi-cuit entier (1 tr.)</b>	<b>14,00€</b>
<b>et son pain d'épices maison, pain grillé et chutney de mangue</b>	
<i>One slice of seared duck foie gras and its homemade gingerbread, toasted bread and mango chutney</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf (300g)</b>	<b>26,00€</b>
<b>sauce poivre avec salade et frites</b>	
<i>Rib steak served with pepper sauce, lettuce and French fries</i>	
<b>Confit de Canard</b>	<b>19,50€</b>
<b>avec persillade, salade et frites</b>	
<i>Duck confit with parsley, lettuce and French fries</i>	
<b>Double Croque-Monsieur «fait maison»</b>	<b>14,50€</b>
<b>avec salade et frites</b>	
<i>Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries</i>	
<b>Burger Joséphine</b>	<b>16,50€</b>
<b>Aiguillettes de poulet, ananas rôtis, sauce curry, salade, tomate, Saint-Nectaire et frites</b>	
<i>Chicken strips, roasted pineapple, curry sauce, lettuce, tomatoe, Saint-Nectaire cheese and french fries</i>	
<b>Burger Périgourdin</b>	<b>21,00€</b>
<b>Effiloché de canard, compotée au vin de Bergerac et échalotes, cèpes en persillade et tomme des Croquants à la liqueur de noix, salade, tomate et frites</b>	
<i>Effiloché of duck, Bergerac wine and shallots stew, porcini mushrooms with parsley and tomme des Croquants with walnut liqueur, salad, tomato and chips</i>	
<b>Burger des Milandes</b>	<b>18,50€</b>
<b>Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, sauce burger, salade, tomate, Saint-Nectaire et frites</b>	
<i>Homemade beefburger, smoked bacon, burger sauce, lettuce, tomato and Saint-Nectaire cheese served with French fries</i>	
<b>La composition des Burgers n'est pas modifiable</b>	
<b>Assiette de frites</b>	<b>5,00€</b>
<i>Bowl of French fries</i>	
<b>Couvert supplémentaire sans commande (pour grignoter avec vos amis)</b>	<b>5,00€</b>
<i>An extra setting</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Nos noix sont issues de l'agriculture biologique.

## 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, Le primeur La Halle Cénacoise à Cénac, La charcuterie Vaux à Sarlat-la-Canéda, La Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat, la Fromagerie des Croquants à Saint-Cyprien, La Maison Lagrèze : artisan conserveur à Vézac (disponible dans notre boutique).

**À moins de 2h00 (on les aime aussi) :**  
Cabécou Lamouroux de Rocamadour, Les viticulteurs de Domme, Bergerac et Saint-Émilion, Pisciculture des Eaux de l'Inval «Borrèze»



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

## LES DESSERTS

Demandez la carte de nos glaces !

<b>Assiette de 4 fromages</b>	<b>14,00€</b>	<b>Le «Joséphine»* entremet</b>	<b>8,00€</b>
<i>Tomme des Croquants à la liqueur de noix, Cabécou, Comté, St Nectaire, confiture de cerises noires, salade, noix et cranberries</i>		<i>Biscuit coco, crème, glaçage passion, banane, boule de glace, coulis</i>	
<i>Cheese plate with black cherry jam, salad, walnuts and cranberries</i>		<b>Gaufre de Liège au Sucre</b>	<b>3,50€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>8,50€</b>	<i>Sweet Liège waffle</i>	
<i>Café et mignardises Coffee and petits fours</i>		<b>Gaufre de Liège au Nutella ou Chantilly</b>	<b>4,50€</b>
<b>Thé / Chocolat Gourmand</b>	<b>9,50€</b>	<i>Liège Waffle with melted chocolate or whipped cream</i>	
<i>Thé et mignardises Tea and petits fours</i>		<b>Gaufre d'Akio</b>	<b>7,00€</b>
<b>Tartelette Tatin aux pommes</b>	<b>7,50€</b>	<i>Gaufre et glace caramel beurre salé et chantilly Waffle served with salted caramel ice cream and chantilly</i>	
<i>Glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly Apple tart, salty caramel sauce, whipped cream</i>		<b>Dessert du jour</b>	<b>7,50€</b>
<b>Gâteau aux noix artisanal*</b>	<b>7,50€</b>	<b>Coulant cacao Vegan</b>	<b>7,00€</b>
<i>Crème anglaise et Chantilly Walnut tart, custard and whipped cream</i>		<i>Sorbet Framboise, coulis fruits rouges</i>	
<b>Crème brûlée maison</b>	<b>6,50€</b>	<i>Raspberry sorbet, red fruit coulis</i>	
<i>Homemade Crème brûlée</i>			

\* Réalisé par la pâtisserie Lucco (24)

Salon de thé, Bar, Glacier ouvert jusqu'à la fermeture du site.  
Tarifs en euros TTC service compris.

Tourne la feuille et amuse-toi avec Joséphine ! →

## LES BOISSONS

### LES EAUX

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

### NOS COCKTAILS

Spritz maison (Apérol, Prosecco, eau gazeuse).....	<b>9,00€</b>
Cocktail Joséphine.....	<b>9,50€</b>
<i>(spritz maison, sirop banane Monin)</i>	

### LES APÉRITIFS

Pêche de vigne, vin de noix (5cl).....	<b>4,00€</b>
Ricard, pastis Lapouge (2cl).....	<b>4,00€</b>
Whisky (4cl).....	<b>6,00€</b>
Martini - Suze (4cl) - Porto (5cl).....	<b>5,00€</b>
Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....	<b>3,80€</b>
Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....	<b>8,50€</b>
Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl).....	<b>8,00€</b>
Coupe de Champagne Nicolas Gueusuin Brut, Sélection Guide Hachette (12cl).....	<b>8,00€</b>

### LES BIÈRES

Bière sans alcool (25cl).....	<b>3,50€</b>
Pel'forth « Brune » (33cl).....	<b>4,50€</b>
Pression (1664) (25cl).....	<b>3,50€</b>
Pression (Grimbergen) (25cl).....	<b>4,50€</b>
Pression (1664 Blanche) (25cl).....	<b>4,50€</b>
<i>Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat</i>	
<i>La grande Duchesse «blonde légère» La Cascatelle «blanche houblonnée» La Pygargue «ambrée» La Buse de Harris «blonde houblonnée»</i>	
.....	<b>5,50€</b>
Panaché / Monaco 1664.....	<b>3,50€</b>

### LES BOISSONS FRAÎCHES

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

### LES BOISSONS CHAUDES\*

Café / décaféiné.....	<b>1,80€</b>
Petit café crème / café allongé.....	<b>1,90€</b>
Grand café.....	<b>3,20€</b>
Grand café crème.....	<b>3,30€</b>
Cappuccino.....	<b>3,50€</b>
Chocolat.....	<b>3,50€</b>
Café ou chocolat viennois.....	<b>4,00€</b>
Thé Dammann.....	<b>3,50€</b>
<i>(thé vert Gunpowder/menthe/Bali, thé noir Earl Grey/Darjeeling, infusion verveine)</i>	
Latte macchiato caramel ou vanille.....	<b>5,00€</b>

\*Possibilité de remplacer le lait par du lait de soja

### LES VINS

#### VINS AU VERRE ET PICHET Notre sélection du Périgord

<b>• Bergerac A.O.C</b> (rouge, rosé, blanc) <i>L'Authentique de «Périgord Millésimes &amp; Terroir»</i>	
Le verre 12,5cl.....	<b>4,00€</b>
Le pichet 1/2 Litre.....	<b>7,50€</b>
Le pichet 1 Litre.....	<b>13,00€</b>
<b>• Monbazillac A.O.C</b> (blanc liquoreux) <i>Château Soubirou</i>	
Le verre 12,5cl.....	<b>4,50€</b>
Le pichet 1/2 Litre.....	<b>10,00€</b>

#### SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

<b>• Les Collines du Périgord AOP Bergerac</b> <i>Famille Borderie</i>	
La bouteille de 75cl.....	<b>14,00€</b>
<i>en sélection rouge, blanc sec, rosé</i>	
<b>• Le Pas du Moine (Rosé)</b> <i>AOP Côtes de Provence</i>	
Le verre de 12,50cl.....	<b>5,00€</b>
La bouteille de 75cl.....	<b>24,00€</b>
<b>• AOP Rosette (Moelleux)</b> <i>By Le Rauly</i>	
Le verre de 12,50cl.....	<b>5,50€</b>
La bouteille de 75cl.....	<b>16,00€</b>

#### NOTRE SÉLECTION COUP DE CŒUR

<b>Château Laplagnotte-Bellevue</b> <i>AOC Saint-Émilion Grand Cru</i>	
Le verre de 12,50cl.....	<b>6,50€</b>
La bouteille de 75cl 2020.....	<b>35,00€</b>
<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 Gueusuin Brut.....	<b>36,00€</b>
<i>Sélection Guide Hachette</i>	

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.

## Mocktails (sans alcool)

### L'arc-en-ciel

«mandarine, fraises des bois, limonade, fraises Tagada et eau pétillante»..... **7,50€**

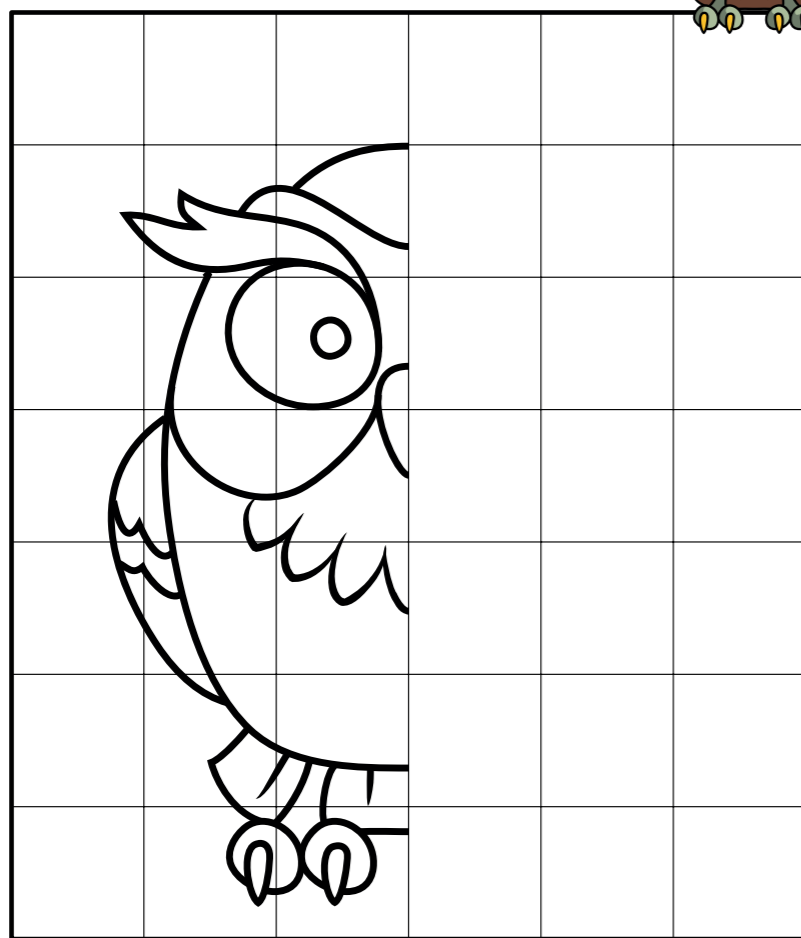
### Deux amours

«purée de myrtilles, gingembre, fruits rouges, eau pétillante»..... **7,50€**

# AMUSE-TOI AVEC JO SÉPHINE !

## 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 soliel, couleur du blason sur le parchemin, couleur des vêtements de 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 !

