

LES PLATS

Truite fumée du Périgord, crèmeux citron vert, nems de légumes	24,00€
Smoked Périgord trout, lime cream, vegetable egg rolls	
Salade Périgourdine	20,00€
Pâté de foie gras de canard 30%, magret séché, cabécou chaud, jambon noir du Périgord, gésiers de canard, salade, chou rouge, pommes, fèves et maïs	
Duck foie gras pâté (30%), dried duck breast, warm goat cheese, Périgord black ham, duck gizzards, salad, red cabbage, apples, fava beans and corn.	
Baker Bowl (Vegan)	16,50€
Quinoa, fèves, chou rouge, maïs, cranberries et produit de saison	
Quinoa, beans, red cabbage, corn, cranberries and seasonal produce	
Foie gras de canard Mi-cuit (1 tranche) compotée d'oignons au Monbazillac, pain d'épices « maison » et pain grillé	14,50€
Semi-cooked duck foie gras (1 slice), Monbazillac and onion jam, with home-made gingerbread and toasts	
Double Croque-Monsieur « fait maison »	14,50€
Avec salade et frites Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries	
Double Croq'Truffe « fait maison »	17,00€
avec frites et salade - Double toasted Sandwich with Tartufata truffle, with french fries and salad	
Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes et frites	
- Portion enfant	8,50€
- Portion adulte	12,50€
Breaded chicken strips with cornflakes and french fries	
Confit de canard, persillade, frites et salade	19,50€
Duck confit with parsley and garlic sauce, french fries and salad	
Magret de canard en croûte, farce, sauce cèpes	27,00€
Farce (épinards, champignons et noix), salade et pommes grenailles	
Duck breast in pastry, porcini mushroom sauce, stuffing (spinach, mushrooms, and walnuts), salad, and baby potatoes	
Burger des Milandes	18,50€
Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, sauce burger, salade, tomate, Saint-Nectaire et frites - Homemade beefburger, smoked bacon, burger sauce, lettuce, tomato and Saint-Nectaire cheese served with French fries	
Burger Fish	17,50€
Fish, pain à l'encre de seiche, chou rouge, sauce tartare, salade, tomate, Saint-Nectaire fermier et frites de patate douce	
Fish, squid ink bread, red cabbage, tartar sauce, salad, tomato, Saint-Nectaire cheese, and sweet potato fries	
Burger Joséphine	16,50€
Aiguillettes de poulet, ananas rôti, sauce curry, salade, tomate, Saint-Nectaire fermier et frites - Chicken tenders, roasted pineapple, curry sauce, salad, tomato, Saint-Nectaire cheese, and fries	
Assiette de frites	5,00€
Bowl of French fries	
Couvert supplémentaire sans commande	5,00€
pour grignoter avec vos amis 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 DESSERTS

Assiette de 4 fromages	14,00€
Tomme des Croquants à la liqueur de noix, Cabécou, Comté, St Nectaire, confiture de cerises noires, salade, noix et cranberries - Cheese plate with black cherry jam, salad, walnuts and cranberries	
Café Gourmand	8,50€
Café et mignardises Coffee and petits fours	
Thé / Chocolat Gourmand	9,50€
Thé et mignardises Tea and petits fours	
Tartelette Tatin aux pommes	7,50€
Glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly Apple tart, salty caramel sauce, whipped cream	
Gâteau aux noix artisanal*	7,50€
Crème anglaise et Chantilly Walnut tart, custard and whipped cream	
Crème brûlée maison	6,50€
Homemade Crème brûlée	

* Réalisé par la pâtisserie Lucco (24)

BRASSERIE du Château



Lou Tornoli*

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

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

Ouverture de la Brasserie de 12h à 14h30.
Salon de thé, Bar, Glacier de 10h à la fermeture du site.

Tarifs en euros TTC service compris.

LES BOISSONS

LES EAUX

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

NOS COCKTAILS

Spritz maison (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	8,50€
Cocktail Josephine	9,00€
(spritz maison, sirop banane Monin)	

LES APÉRITIFS

Pêche de vigne, vin de noix (8cl)	4,50€
Ricard, pastis Lapouge (2cl)	4,00€
Whisky (4cl)	5,00€
Martini - Suze (4cl) - Porto (5cl)	4,00€
Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl)	4,00€
Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl)	9,00€
Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl)	7,00€
Coupe de Champagne Nicolas Gueusquin Brut, Sélection Guide Hachette (12cl)	8,50€

LES BIÈRES

Bière sans alcool 1664 (25cl)	3,50€
Pelforth « Brune » (33cl)	4,50€
Pression Jupiler (25cl)	3,80€
Leffe de Noël (25cl)	5,00€
Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat La grande Duchesse « blonde légère » La Cascatelle « blanche houblonnée » La Pygargue « ambrée » La Buse de Harris « blonde houblonnée »	6,00€
Panaché / Monaco Stella Artois	3,50€

* Possibilité de remplacer le lait par du lait d'avoine

Vin chaud « maison » aux épices de Noël 5,00€

LES VINS

VINS AU VERRE ET PICHE

Notre sélection du Périgord

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

SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

• Les Collines du Périgord AOP Bergerac	
Famille Borderie	
La bouteille de 75cl	14,00€
en sélection rouge, blanc sec, rosé	
• AOP Rosette (Moelleux)	
By Le Rauly	
Le verre de 12,50cl	5,50€
La bouteille de 75cl	16,00€

NOTRE SÉLECTION COUP DE CŒUR

Château Laplagnotte-Bellevue

AOC Saint-Émilion Grand Cru

Le verre de 12,50cl

La bouteille de 75cl

6,50€

31,00€

Ce vin produit par Arnaud de Labarre, vigneron en biodynamie est une petite gourmandise que vous pouvez aussi retrouver à la boutique du château.

CHAMPAGNE BRUTS 75cl

Nicolas Gueusquin Brut

Sélection Guide Hachette

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 »

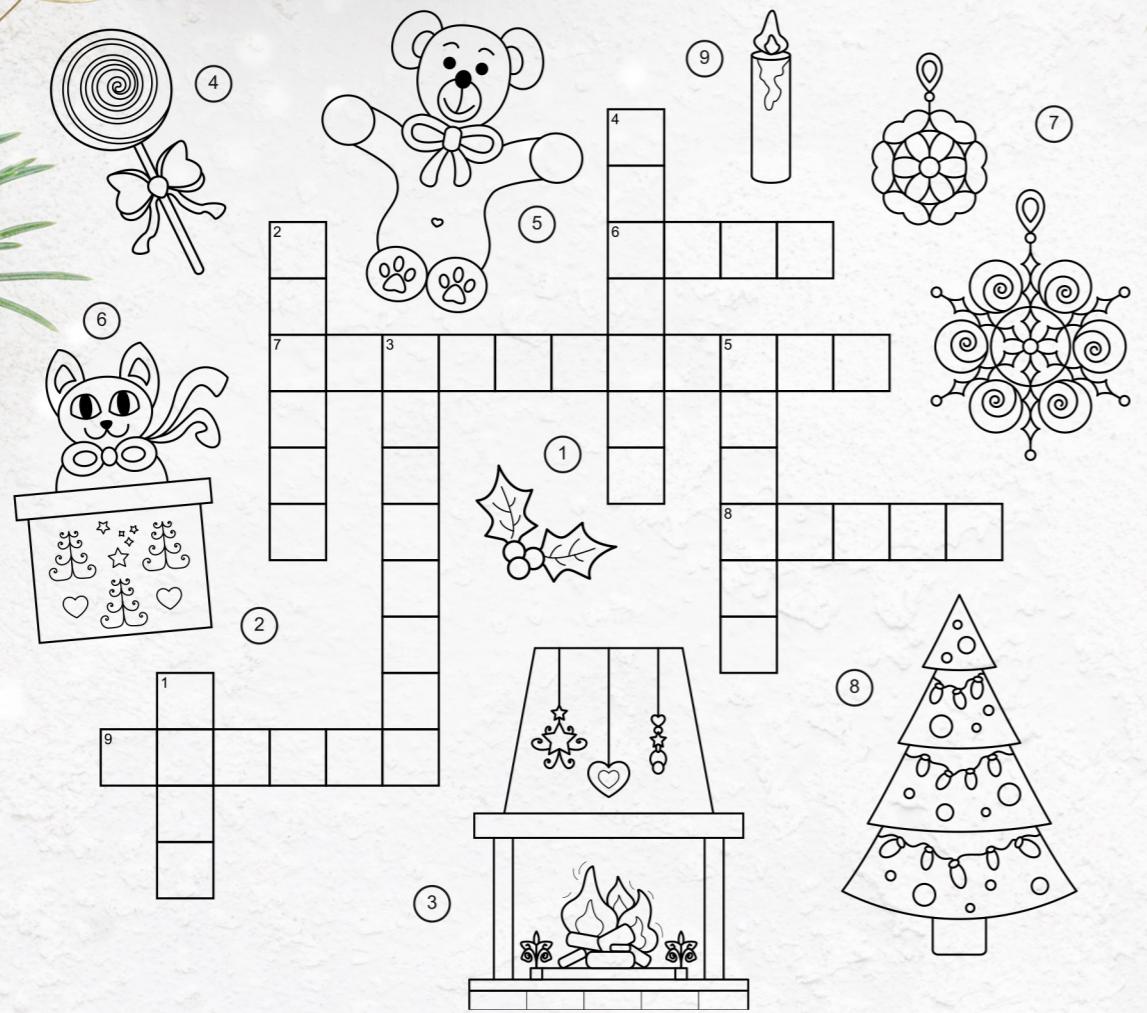
7,50€

Deux amours

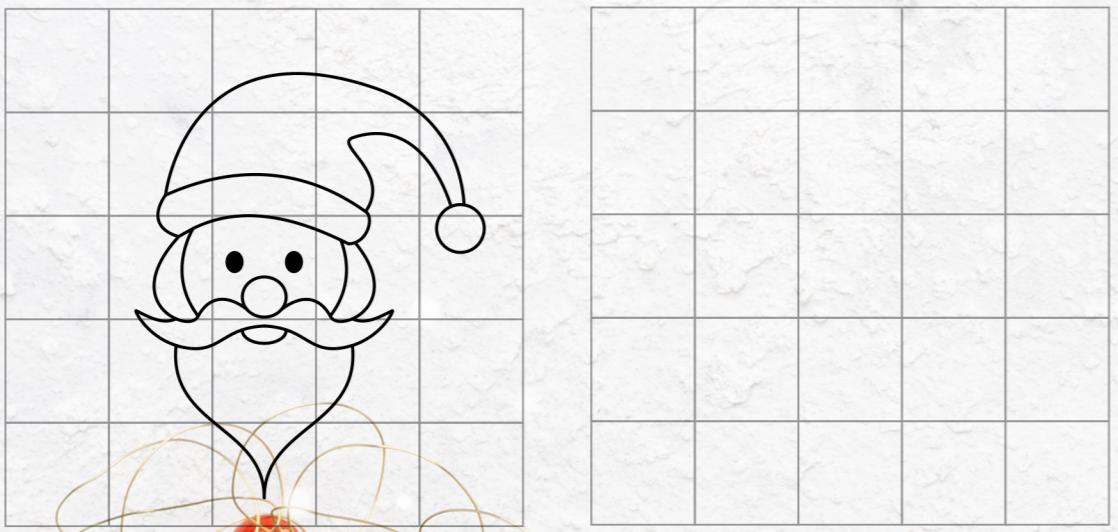
« purée de myrtilles, gingembre, fruits rouges, eau pétillante »

7,50€

Les mots croisés de Noël



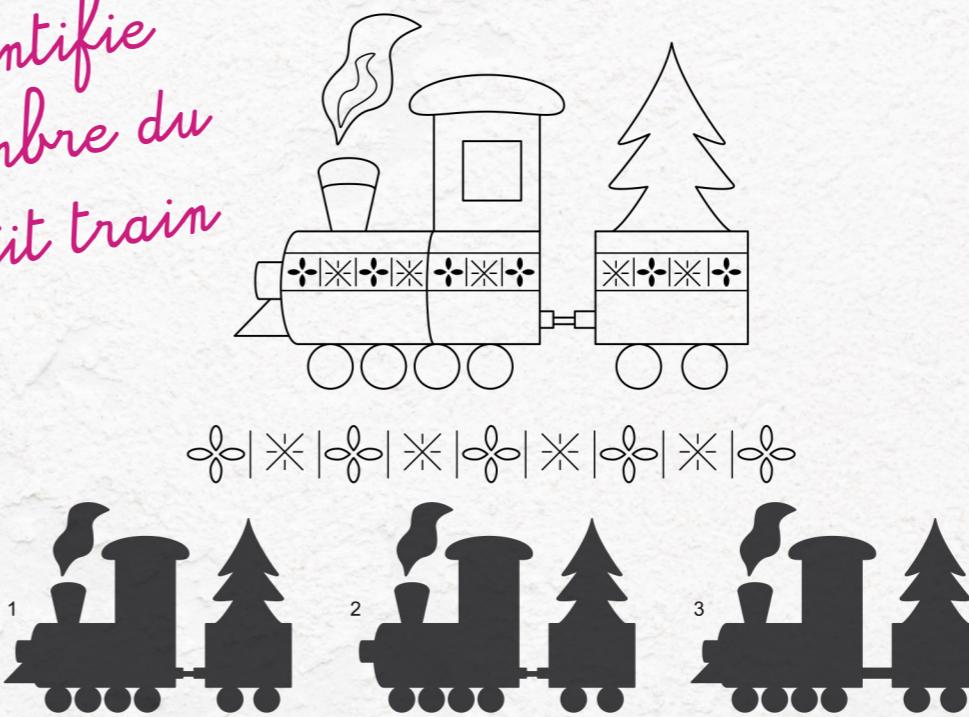
Reproduis le dessin du Père Noël



Trouve les 7 différences entre ces deux dessins



Identifie l'ombre du petit train



Solutions :

L'ombre du petit train est la première ombre du petit train

