

LES PLATS

Truite fumée du Périgord, crémeux 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**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 rôtis, 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)

Le « Joséphine »* entremet**8,00€**

Biscuit coco, crème, glaçage passion, banane, boule de glace, coulis
The « Josephine » dessert, coconut biscuit, cream, passion glazing, banana, ice cream scoop, coulis

Gaufre de Liège au Sucre**3,50€**

Sweet Liège waffle

Gaufre de Liège au Nutella

ou Chantilly**4,50€**

Liège Waffle with melted chocolate or whipped cream

Gaufre d'Akio**7,00€**

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

Dessert du jour**7,50€**

Coulant cacao Vegan**7,00€**

Sorbet Framboise, coulis fruits rouges
Raspberry sorbet, red fruit coulis

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 « Borrière »



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 Joséphine**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 Gueusuin 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€**

Lefte 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€**

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit Pago (20cl)**3,80€**

(Orange, ananas, pomme, tomate, fraise, mangue)

Jus pressé (orange ou citron)**6,50€**

Thé glacé artisanal**3,80€**

pêche ou « mangue passion citron » (33cl)

Schweppes, Sch. agrum' (25cl)**3,80€**

Coca cola, Coca Cola Zéro (33cl)**3,80€**

Perrier (33cl)**3,80€**

Orangina (25 cl)**3,80€**

Diabolo (25cl)**3,30€**

Limonade artisanale (33cl)**3,80€**

Cidre brut (25cl)**3,80€**

Sirop à l'eau (le verre)**2,20€**

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

LES BOISSONS CHAUDES*

Café / décaféiné**1,90€**

Petit café crème / café allongé**1,90€**

Grand café**3,30€**

Grand café crème**3,50€**

Cappuccino**3,80€**

Chocolat**3,80€**

Café ou chocolat viennois**4,00€**

Thé (Thé vert, fruits rouges, menthe, earl grey, Darjeeling)**3,50€**

Tisane verveine**3,50€**

Latte macchiato caramel ou noisette**5,00€**

*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 PICHET 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 Raully

Le verre de 12,50cl**5,50€**

La bouteille de 75cl**16,00€**

• **AOP Côtes de Provence (Rosé)**

Cassier

Le verre de 12,50cl**5,00€**

La bouteille de 75cl**24,00€**

• **AOC Pécharmant (Rouge)**

L'Authentique de Périgord Millésimes & Terroir

Le verre de 12,50cl**5,00€**

Château de Tregand 2022

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€**

Ce vin produit par Amaud 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**35,00€**

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)



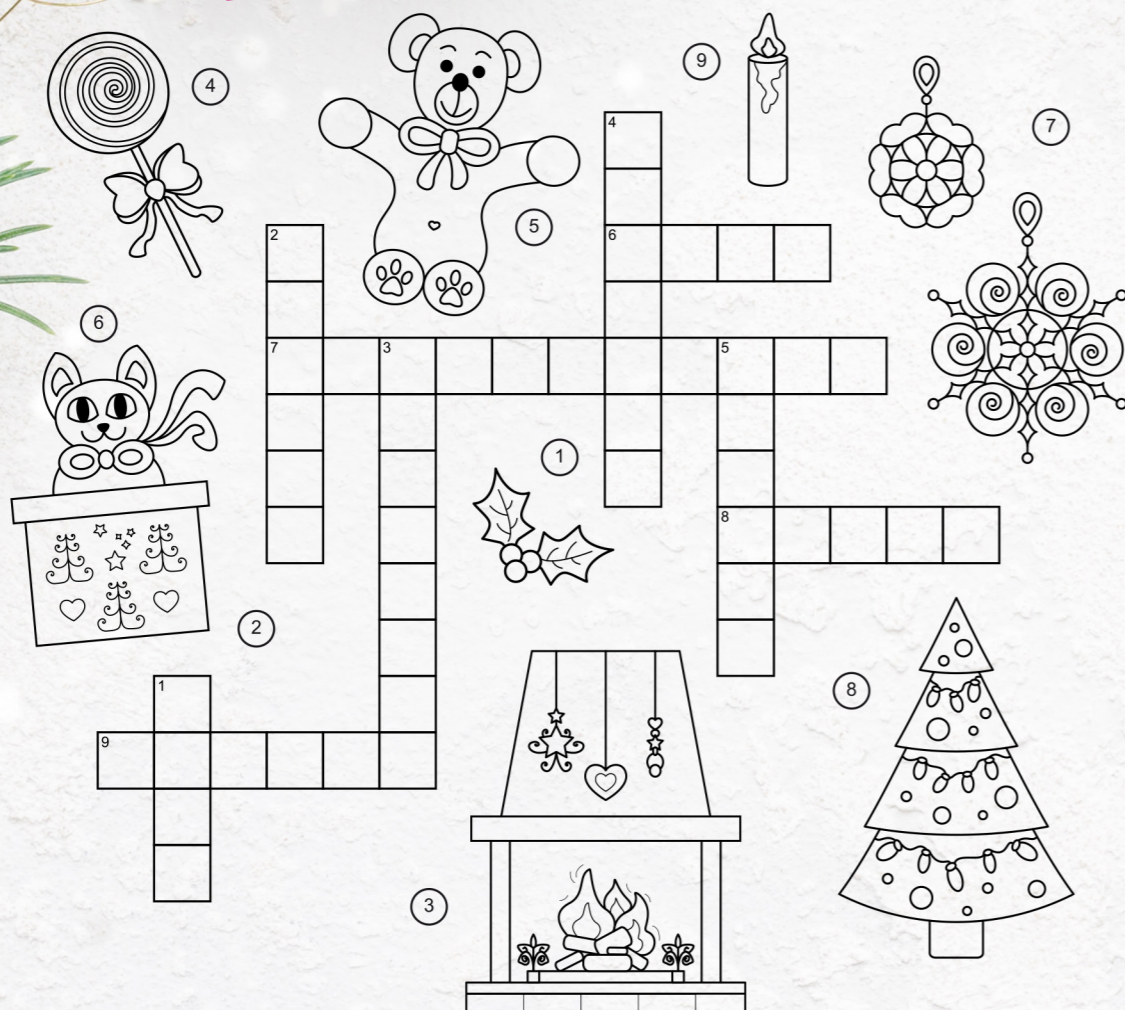
L'arc en ciel

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

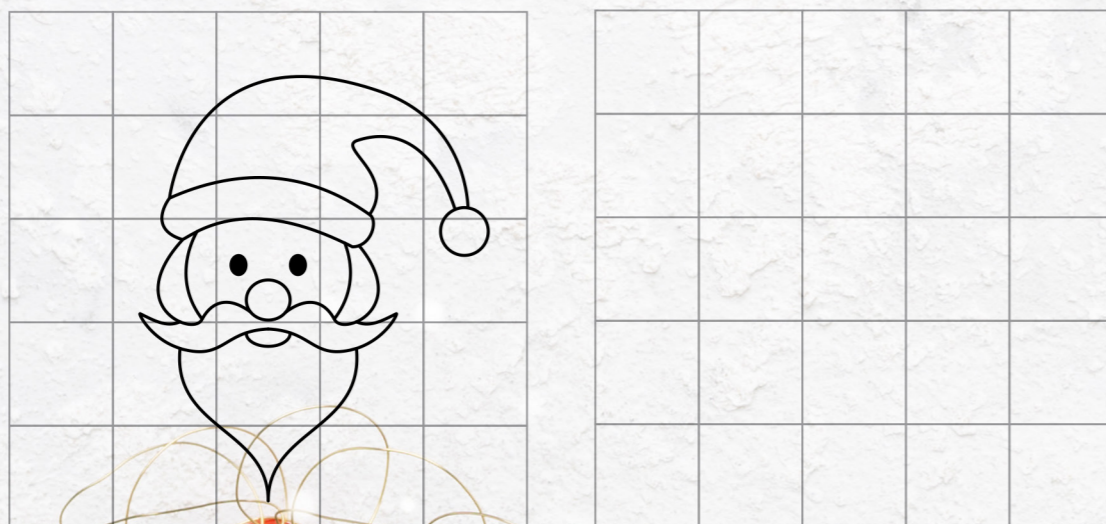
Deux amours

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

Les mots croisés de Noël



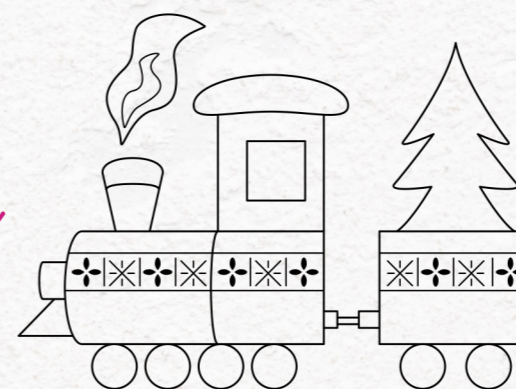
Reproduis le dessin du Père Noël



Trouve les 7 différences entre ces deux dessins



Identifie
l'ombre du
petit train



Solutions :

