

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

LES PLATS

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes & frites

Portion enfant.....**8,50€** Portion adulte.....**12,50€**

Chicken nuggets and French fries, for children and adults

Curry de lentilles corail (Dahl)**16,50€**

Tartine de Focaccia

Red lentil curry and Focaccia toast

Salade des Milandes.....**19,00€**

Salade, pâté de foie gras 30%, magret séché, jambon du Périgord noir, Cabécou, noix, chou rouge, maïs et pomme

Salad, pâté of foie gras 30%, dried duck breast, black Périgord ham, goat cheese, walnuts, red cabbage, corn and apple

Foie gras de Canard mi-cuit entier (1 tr.).....**14,00€** et son pain d'épices maison, pain grillé et confit d'oignon

One slice of seared duck foie gras and its homemade gingerbread, toasted bread and onion confit

Double Croq'Truffe «fait maison».....**17,00€** avec frites et salade

Double toasted Sandwich with Tartufata truffe, with french fries and salad

Double Croque-Monsieur «fait maison».....**14,50€** avec salade et frites

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

Burger du jour.....**18,50€**

Burger of the day

Assiette de frites.....**5,00€**

Bowl of French fries

Couvert supplémentaire sans commande (pour grignoter avec vos amis).....**5,00€**

An extra setting

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

LES DESSERTS

Assiette de 3 fromages.....**8,50€**

Tomme des Croquants à la liqueur de noix, Cabécou, St Nectaire, confiture de cerises noires

Cheese plate with black cherry jam

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*.....**8,00€**

Crème anglaise et Chantilly Walnut tart, custard and whipped cream

Crème brûlée maison.....**6,50€**

Homemade Crème brûlée

Le «Joséphine»* entremet.....**8,50€**

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.....**3,60€**

Sweet Liège waffle

Gaufre de Liège au Nutella.....**4,60€**

ou Chantilly.....**4,60€**
Liège Waffle with melted chocolate or whipped cream

Gaufre d'Akio.....**7,50€**

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

* Réalisé par la pâtisserie Lucco (24)

La Formule du Château

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 18,00€

Entrée + Plat + Dessert - 22,00€

Entrée du jour

ou

Salade du Terroir

*Pâté aux noix, magret séché, jambon de pays, salade et accompagnement
Walnut pâté, dried duck breast, country ham, salad and side dish*



Plat du jour

ou

Confit de canard et pomme grenailles en persillade

Duck confit with garlic and parsley baby potatoes



Dessert du jour

ou

Gaufre d'Akio

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



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



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 conservateur 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»

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

NOS COCKTAILS

Spritz maison (Apérol, Prosecco, eau gazeuse).....**9,00€**
Cocktail Joséphine.....**9,50€**
(spritz maison, sirop banane Monin)

LES APÉRITIFS

Pêche de vigne, vin de noix (8cl).....**4,50€**
Ricard, pastis Lapouge (2cl).....**4,00€**
Whisky Jameson (4cl).....**6,00€**
Martini - Suze (4cl) - Porto rouge (5cl).....**5,00€**
Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....**4,00€**
Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl).....**9,00€**
Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl).....**8,00€**
Coupe de Champagne Nicolas Gueusuin Brut,
Sélection Guide Hachette (12cl).....**9,00€**

LES BIÈRES

Bière sans alcool 1664 (25cl).....**3,80€**
Pelforth « Brune » (33cl).....**4,50€**
Pression (1664) (25cl).....**3,80€**
Pression (Grimbergen) (25cl).....**4,50€**
Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat
La grande Duchesse «blonde légère»La Cascatelle «blanche
houblonnée» La Pygargue «ambrée»**6,00€**
Panaché / Monaco 1664**3,50€**

LES BOISSONS FRAÎCHES

VINS AU VERRE ET PICHET Notre sélection du Périgord

• **Bergerac A.O.C** (rouge, rosé, blanc)
L'Authentique de «Périgord Millésimes & Terroir»
Le verre 12,5cl.....**4,00€**
Le pichet 1/2 Litre**9,50€**
Le pichet 1 Litre**14,00€**

• **Monbazillac A.O.C** (blanc liquoreux)
Château Soubirou
Le verre 12,5cl.....**4,50€**
Le pichet 1/2 Litre**11,00€**

SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

• **Les Collines du Périgord AOP Bergerac**
Famille Borderie
La bouteille de 75cl.....**15,00€**
en sélection rouge, blanc sec, rosé

• **Gassier (Rosé)** 
AOP Côtes de Provence
Le verre de 12,50cl.....**5,00€**
La bouteille de 75cl.....**24,00€**

• **AOP Rosette (Moelleux)**
By Le Raully
Le verre de 12,50cl.....**5,50€**
La bouteille de 75cl.....**16,00€**

Jus de fruit Pago (20cl).....**3,80€**

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

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

Thé glacé artisanal.....**3,50€**

pêche, framboise 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€**

Ice Tea pêche (25cl).....**3,80€**

Diabolo (25cl).....**3,80€**

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 Dammann.....**3,50€**

(thé vert Gunpowder/menthe/Bali, thé noir Earl Grey/

Darjeeling, Breakfast, infusion verveine)

Latte macchiato caramel, spéculoos ou vanille.**5,50€**

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

LES VINS

• Vin de Pays de Domme (Rouge)

Cave de Moncalou

La bouteille de 75cl.....**17,00€**

• AOC Pécharmant (Rouge)

L'Authentique de Périgord Millésimes & Terroir

Le verre de 12,50cl.....**5,00€**

Le pichet 1/2 Litre**11,50€**

• AOC Pécharmant (Rouge)

Château de Tiegand 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 2022.....**35,00€**

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.....**36,00€**

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€**

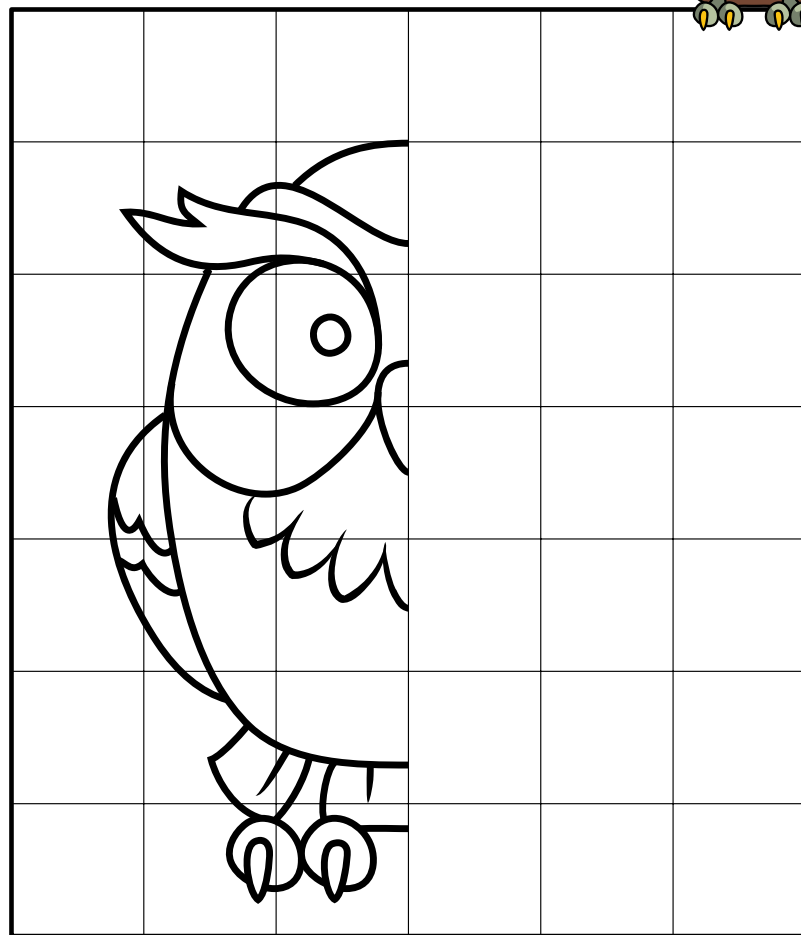
Deux amours

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

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 !

