

# BRASSERIE du Château

\* « 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>8,50€</b>
Portion adulte.....	<b>12,50€</b>
Chicken nuggets and French fries, for children and adults	
<b>Curry de lentilles corail (Dahl)</b>	<b>16,50€</b>
<b>Tartine de Focaccia</b> Red lentil curry and Focaccia toast	
<b>Salade des Milandes</b>	<b>19,00€</b>
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	
<b>Foie gras de Canard mi-cuit entier (1 tr.)</b>	<b>14,00€</b>
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	
<b>Double Croq'Truffe «fait maison»</b>	<b>17,00€</b>
avec frites et salade	
Double toasted Sandwich with Tartufata truffle, with french fries and salad	
<b>Double Croque-Monsieur «fait maison»</b>	<b>14,50€</b>
avec salade et frites	
Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries	
<b>Burger du jour</b>	<b>18,50€</b>
Burger of the day	
<b>Assiette de frites</b>	<b>5,00€</b>
Bowl of French fries	
<b>Couvert supplémentaire sans commande</b> (pour grignoter avec vos amis)	<b>5,00€</b>
An extra setting	

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

## LES DESSERTS

<b>Assiette de 3 fromages</b>	<b>8,50€</b>
Tomme des Croquants à la liqueur de noix, Cabécou, St Nectaire, confiture de cerises noires	
Cheese plate with black cherry jam	
<b>Café Gourmand</b>	<b>8,50€</b>
Café et mignardises Coffee and petits fours	
<b>Thé / Chocolat Gourmand</b>	<b>9,50€</b>
Thé et mignardises Tea and petits fours	
<b>Tartelette Tatin aux pommes</b>	<b>7,50€</b>
Glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly Apple tart, salty caramel sauce, whipped cream	
<b>Gâteau aux noix artisanal*</b>	<b>8,00€</b>
Crème anglaise et Chantilly Walnut tart, custard and whipped cream	
<b>Crème brûlée maison</b>	<b>6,50€</b>
Homemade Crème brûlée	

\* 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 conserver 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) .....	<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>
spritz maison, sirop banane Monin) .....	

### LES APÉRITIFS

Pêche de vigne, vin de noix (8cl) .....	<b>4,50€</b>
Ricard, pastis Lapouge (2cl) .....	<b>4,00€</b>
Whisky Jameson (4cl) .....	<b>6,00€</b>
Martini - Suze (4cl) - Porto rouge (5cl) .....	<b>5,00€</b>
Kir cassis, mûre, pêche, framboise (12cl) .....	<b>4,00€</b>

Kir royal cassis, mûre, pêche, framboise (12cl) .....	<b>9,00€</b>
Get27, Armagnac, Cognac, Poire (4cl) .....	<b>8,00€</b>
Coupe de Champagne Nicolas Gueusuin Brut, Sélection Guide Hachette (12cl) .....	<b>9,00€</b>
Brasserie du Roc Mol, bière artisanale de Sarlat La grande Duchesse « blonde légère » La Cascatelle « blanche houblonnée » La Pygargue « ambrée » .....	<b>6,00€</b>
Panaché / Monaco 1664 .....	<b>3,50€</b>

### LES BIÈRES

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

### LES BOISSONS FRAÎCHES

## 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 12,5cl .....	<b>4,00€</b>
Le picard 1/2 Litre .....	<b>9,50€</b>
Le picard 1 Litre .....	<b>14,00€</b>

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

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

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

• AOP Rosette (Moelleux)	
By Le Rauly	
Le verre de 12,50cl .....	<b>5,50€</b>
La bouteille de 75cl .....	<b>16,00€</b>

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€**

Château Laplagnotte-Bellevue  
AOC Saint-Emilion Grand Cru  
Le verre de 12,50cl .....

**6,50€**

La bouteille de 75cl 2022 .....

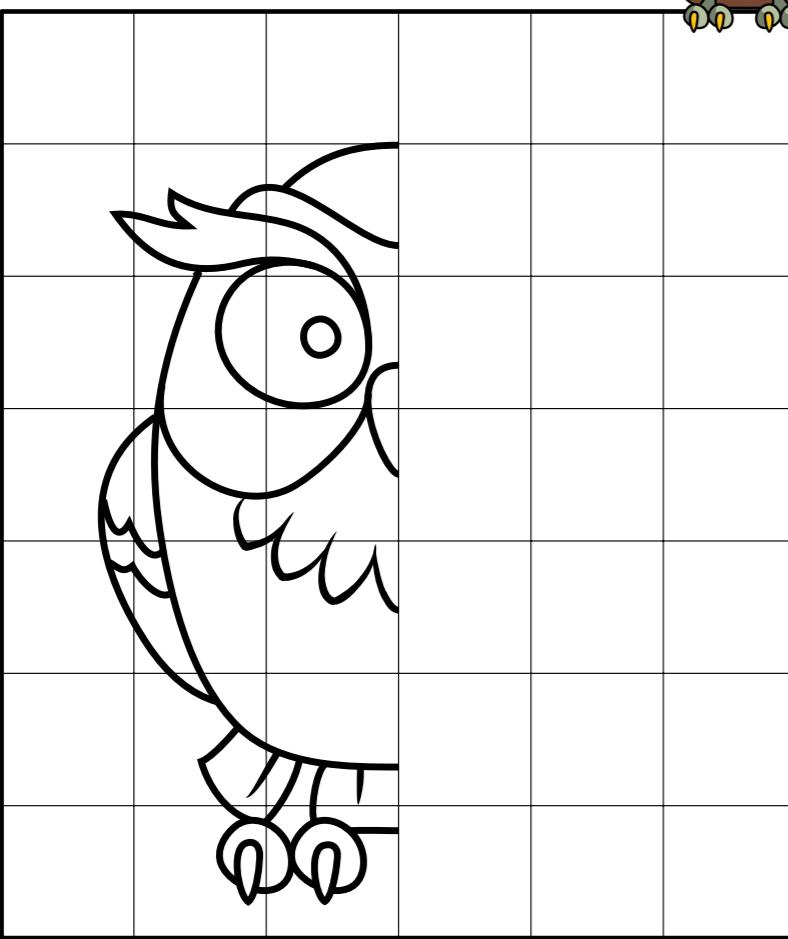
**35,00€**

Ce vin produit par Arnaud de Labarre, vigneron en biodynamie est une petite gour

AMUSE-TOI  
AVEC  
JOSEPHINE !

## LE COUP DE CRAYON

Termine le dessin  
du hibou !



## LES 7 DIFFÉRENCES

Sauras-tu trouver les 7 différences entre ces 2 images ?



SOLUTIONS : tour de gauche : le soleil, eau en bas à droite, couleur du bas à droite, couleur sur le parchemin, couleur des vêtements de l'échalaudage, 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 !

