

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

LES PLATS

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes & frites, salade		
Portion enfant.....	8,50€	Portion adulte..... 12,00€
<i>Chicken nuggets and French fries and salad, for children and adults</i>		
Baker Bowl 		16,50€
Quinoa, fèves, chou rouge, tomates et légumes de saison		
<i>Quinoa, beans, red cabbage, tomatoes and seasonal vegetables</i>		
Salade de Cabécous Chauds (chèvre) toastés au miel		14,00€
Salade, chou rouge, tomate, légumes de saison et noix		
<i>Warm goat's cheese salad served with toast, honey, salad, red cabbage, tomatoes, seasonal vegetables and walnuts</i>		
Salade des Milandes		19,00€
Pâté au foie gras 30%, magret séché, jambon du Périgord noir, Cabécou, salade, noix, chou rouge, pomme et tomate		
<i>Pâté of foie gras 30%, dried duck breast, black Périgord ham, warm goat's cheese, salad, walnuts, red cabbage, apple and tomato</i>		
Fish and chips (Cabillaud)		15,00€
Salade, sauce tartare, citron		
<i>Fish and chips (with salad, lime and tartare sauce)</i>		
Truite Fumée du Périgord, nem de légumes		23,00€
Crèmeux citron vert, fines herbes		
<i>Smoked trout, vegetable spring roll, creamy lime, herbs</i>		
Cabillaud en cuisson douce, légumes de saison		25,00€
<i>Slow-cooked cod with seasonal vegetables.</i>		
Foie gras de Canard mi-cuit entier (1 tr.)		14,00€
et son pain d'épices maison, pain grillé et chutney de mangue		
<i>One slice of semi-cooked foie gras with homemade french gingerbread, toasted bread and onion confit</i>		
Entrecôte de Bœuf (300g), beurre Béarnais		26,00€
Avec salade et frites		
<i>Rib steak served with Bearnais butter, salad and French fries</i>		
Confit de Canard		19,50€
Avec persillade, salade et frites		
<i>Duck confit with parsley, salad and French fries</i>		
Double Croque-Monsieur «fait maison»		14,50€
Avec salade et frites		
<i>Double toasted Sandwich (ham, cheese) served with salad and French fries</i>		
Double Croq'Truffe «fait maison»		17,00€
Avec salade et frites		
<i>Double toasted Sandwich with Tartufata truffle, with french fries and salad</i>		
Burger Joséphine		16,50€
Aiguillettes de poulet, ananas rôtis, sauce curry, salade, tomate, Saint-Nectaire et frites		
<i>Chicken strips, roasted pineapple, curry sauce, salad, tomato, Saint-Nectaire cheese and french fries</i>		
Burger des Milandes		18,50€
Steak haché façon bouchère (180g), poitrine fumée, sauce burger, salade, tomate, Saint-Nectaire et frites		
<i>Homemade beefburger, smoked bacon, burger sauce, salad, tomato and Saint-Nectaire cheese served with French fries</i>		
La composition des Burgers n'est pas modifiable		
Assiette de frites		5,00€
<i>Bowl of French fries</i>		
Couvert supplémentaire sans commande (pour grignoter avec vos amis)		5,00€
<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 de l'Union, bière artisanale de Vézac, 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 !

Assiette de 4 fromages	14,00€	Crème brûlée maison	6,50€
<i>Tomme des Croquants à la liqueur de noix, Cabécou, Comté, St Nectaire, confiture de cerises noires, salade, noix et cranberries</i>		<i>Homemade Crème brûlée</i>	
Le «Joséphine»* entremet		8,50€	
<i>Biscuit coco, crème, glaçage passion, banane, boule de glace, coulis</i>		<i>The «Josephine» dessert, coconut biscuit, cream, passion glazing, banana, ice cream scoop, coulis</i>	
Café Gourmand	9,50€	Gaufre de Liège au Sucre	3,60€
<i>Café et mignardises Coffee and petits fours</i>		<i>Sweet Liège waffle</i>	
Thé / Chocolat Gourmand	10,00€	Gaufre de Liège au Nutella ou Chantilly	4,60€
<i>Thé et mignardises Tea and petits fours</i>		<i>Liège Waffle with melted chocolate or whipped cream</i>	
Champagne Gourmand	14,00€	Gaufre d'Akio	7,50€
<i>1 coupe de champagne Besserat de Bellefon bleu «brut» et mignardises One glass of brut champagne and petits fours</i>		<i>Gaufre et glace caramel beurre salé et chantilly Waffle served with salted caramel ice cream and chantilly</i>	
Tartelette Tatin aux pommes	7,50€	Dessert du jour	7,50€
<i>Glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly Apple tart, salty caramel sauce, whipped cream</i>		Coulant cacao Vegan 	
Gâteau aux noix artisanal*	8,00€	<i>Sorbet Framboise, coulis fruits rouges Raspberry sorbet, red fruit coulis</i>	
<i>Crème anglaise et Chantilly Walnut tart, custard and whipped cream</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 ! ➡

Cocktails & Mocktails

Spritz maison	9,50€
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Cocktail Joséphine (possibilité sans alcool)	9,50€
<i>Sirop Spritz, sirop banane, Prosecco et eau gazeuse</i>	
Le Sakura Spritz	9,50€
<i>Sakura (fleur de cerisier), Prosecco, eau gazeuse</i>	
L'arc-en-ciel	7,50€
<i>Mandarine, fraises des bois, limonade, fraises Tagada et eau pétillante</i>	
Deux amours	7,50€
<i>Sirop de Sakura, fruits rouges, purée de framboise, gingembre et eau pétillante</i>	

LES BOISSONS

LES EAUX

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

LES APÉRITIFS

Pêche de vigne, vin de noix (5cl).....	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€

LES BIÈRES

Bière sans alcool 1664 (25cl).....	3,80€
Pelforth « Brune » (33cl).....	4,50€
Pression (1664) (25cl).....	3,80€
Pression (Grimbergen) (25cl).....	4,50€
Pression (1664 Blanche) (25cl).....	4,50€
Panaché / Monaco 1664.....	3,60€
<i>Brasserie de l'Union, bière artisanale de Vézac</i>	
<i>La grande Duchesse «blonde légère»La Cascatelle «blanche houblonnée»</i>	
<i>La Pygargue «ambrée» La Buse de Harris «IPA» (33cl).....</i>	
6,00€	

NOS BOISSONS ARTISANALES (33cl)

Thé glacé.....	3,80€
<i>(pêche, framboise, citron ou «citron-mangue-passion»)</i>	
Limonade citron.....	3,80€
Le Mandarina.....	3,80€
<i>(Limonade Mandarine)</i>	

VINS AU VERRE ET PICHET Notre sélection du Périgord

• Bergerac A.O.C (rouge, rosé, blanc) <i>L'Authentique de «Périgord Millésimes & Terroir»</i>	
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) <i>Château Soubirou</i>	
Le verre 12,5cl.....	4,50€
Le pichet 1/2 Litre.....	11,00€
• Pécharmant AOC (Rouge) <i>Domaine le Perrier</i>	
Le verre de 12,50cl.....	5,00€
Le pichet 1/2 Litre.....	11,50€

SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

• IGP Périgord 2025 L'Instant Périgord	
<i>en sélection rouge, blanc sec, rosé</i>	
• Pécharmant AOC (Rouge) <i>Château de Tiregand 2023</i>	
La bouteille de 75cl.....	24,00€
• AOP Côtes de Provence (Rosé)  <i>Gassier</i>	
Le verre de 12,50cl.....	5,00€
La bouteille de 75cl.....	26,00€

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.

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit Pago (20cl).....	3,80€
<i>(Orange, ananas, AÇE, pomme, tomate, fraise, abricot, mangue)</i>	
Jus pressé (orange ou citron).....	6,50€
Schweppes, Sch. agrum', Orangina (25cl).....	3,80€
Coca cola, Coca Cola Zéro (33cl).....	3,80€
Perrier (33cl).....	3,80€
Vittel (25cl).....	3,00€
Diabolo (25cl).....	3,80€
Cidre brut (25cl).....	3,80€
Sirop à l'eau (le verre).....	2,20€
<i>(Menthe, fraise, grenadine, pêche, cassis, citron, banane, orgeat)</i>	

LES BOISSONS CHAUDES*

Café / décaféiné.....	1,90€
Petit crème / café allongé.....	2,00€
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€
<i>(thé vert Gunpowder/menthe/Bali, thé noir Earl Grey/ Darjeeling, Breakfast, infusion verveine)</i>	
Latte macchiato caramel, vanille ou spéculoos.....	5,50€
Thé vert Matcha Latte.....	5,50€

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

LES VINS

• A.O.C Rosette Clos Peyrelevalade	
Le verre de 12,50cl.....	5,50€
La bouteille de 75cl.....	16,00€
• A.O.C Monbazillac  <i>Château VARI 2019 «Vignoble Jestin»</i>	
La bouteille de 37,5cl.....	14,00€
• Vin de Pays de Domme (Rouge) <i>Cave de Moncalou</i>	
La bouteille de 75cl.....	17,00€

NOTRE SÉLECTION COUP DE CŒUR

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

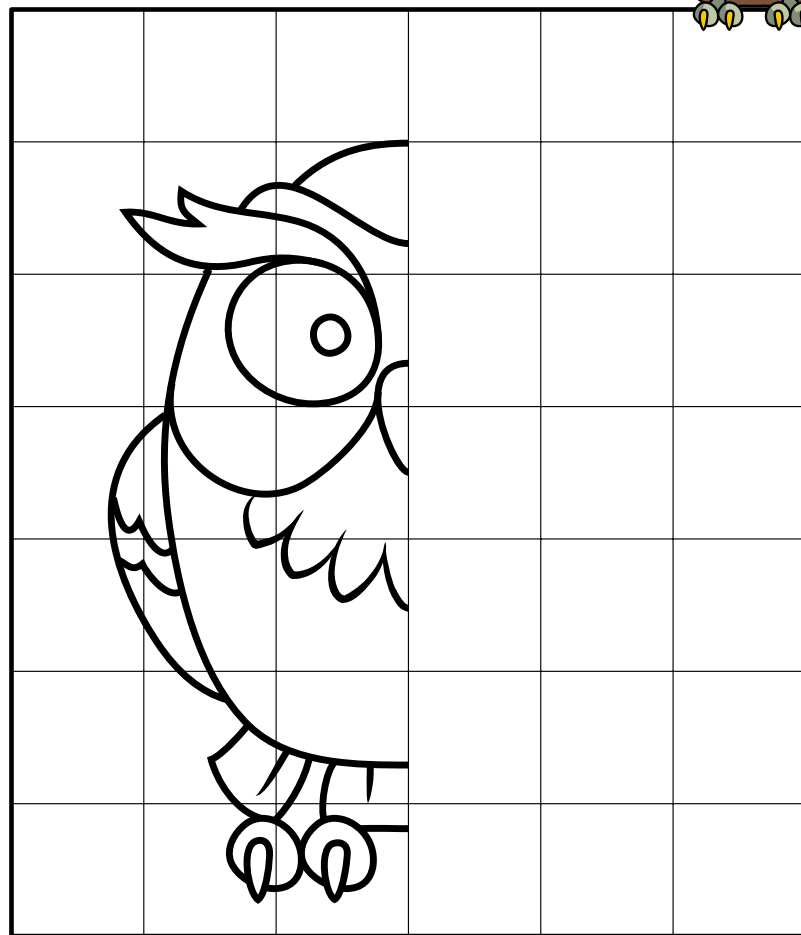
AOC CHAMPAGNE BRUT 75cl

BESSERAT DE BELLEFON BLEU «BRUT»	
La coupe 12cl.....	9,00€
La bouteille de 75cl.....	42,00€

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 !

