



Prix nets
Nets prices

NOS GALETTES DE SARRASIN *OUR BUCKWHEAT PANCAKES*

ACCOMPAGNÉES DE SALADE *SERVED WITH SALAD*
Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de sarrasin bio du Moulin de Charbonnière.
All our pancakes are made with free-range eggs and organic buckwheat flour from Moulin de Charbonnière.

- Mâchicoulis** Jambon, emmental *Ham, Emmental cheese* 8,90€
- Courtine** Œuf, emmental *Egg, Emmental cheese* 8,90€
- Archère** Mozzarella, emmental, Cheddar 9,90€
Mozarella, Cheddar, Emmental cheese
- Bastion** Jambon, emmental, œuf *Ham, Emmental cheese, egg* 9,90€
- Barbacane** Cabécou, noix, emmental, miel 9,90€
Emmental cheese, goat's cheese, honey, walnuts
- Donjon** Emmental, cabécou, effiloché de canard, noix, miel 10,90€
Emmental cheese, goat's cheese, pulled duck breast, walnuts, honey
- Supplément :** Jambon, fromage, confit d'oignons, œuf
Ham, Cheese, onion confit, egg 1,00€

NOS SALADES *OUR SALADS*

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette à base d'huile de tournesol, d'olive et de vinaigre balsamique ainsi que de carottes, betteraves.
All our salads are served with a sunflower oil, olive oil and balsamic vinegar dressing, as well as carrots and beetroot.

- Salade du Céou (aux noix)** 6,90€
Salade, tomate, noix du Périgord Lettuce, tomato, Périgord walnuts
- Salade de Fayrac** 11,90€
Salade, tomate, maïs, croûtons, tranches de magret de canard fumé, noix, terrine de magret d'oie fumé
Lettuce, tomato, sweetcorn, croutons, slices of smoked duck breast, walnuts, smoked goose breast terrine
- Salade de cabécous de Fénelon** 11,90€
Salade, tomate, noix, cabécous sur toast
Lettuce, tomato, walnuts, cabécous (goat's cheese) on toast
- Salade de Castelnaud** 11,90€
Salade, tomate, maïs, jambon sec, jambon blanc, comté, croûtons
Lettuce, tomato, sweetcorn, cured ham, ham, comté cheese, croutons
- Salade de Marqueyssac (végétarienne)** 11,90€
Salade, tomate, poivrons marinés, maïs, noix et fruits de saison
Lettuce, tomato, marinated peppers, sweetcorn, walnuts and seasonal fruit
- Salade de foie gras de Sarlat** 17,90€
Salade, tomate, croûtons, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier IGP de la Maison Pelegris, effiloché de canard, confit d'oignons
Lettuce, tomato, croutons, walnuts, slices of smoked duck breast and duck foie gras from Maison Pelegris, pulled duck, onion jam
- Supplément cabécou** *Extra Cabécou (goat's cheese)* 2,90€
- Supplément foie gras canard IGP Périgord**
Extra duck foie gras IGP Périgord 7,90€

LA FORMULE DU CHEVALIER

18,90€

THE KNIGHT MENU

- 1 gobelet de cidre ou de limonade ou de vin Bergerac AOC**
1 glass of cider or lemonade or 1 glass of Bergerac AOC wine
- La galette Bastion ou la salade de Fayrac**
Galette Bastion or Fayrac salad
- ~~~~~
- 1 crêpe au choix ou coupe 2 boules au choix**
1 crêpe (of your choice) or 2 scoops of ice-cream (of your choice)
- ~~~~~
- 1 café** *1 coffee*

MENU DU PETIT TROUBADOUR

8,90€

LITTLE TROUBADOUR MENU

- 1 sirop à l'eau au choix**
1 cordial of your choice
- 1 galette Mâchicoulis ou Courtine ou 1 assiette Jambon /Chips**
1 Mâchicoulis galette or Courtine or ham/crisps platter
- ~~~~~
- 1 crêpe au sucre ou 1 boule de glace au choix**
1 sugar crepe or 1 scoop of ice cream of your choice

NOS CRÊPES SUCRÉES MAISON

(farine de froment Bio)
OUR HOMEMADE SWEET PANCAKES MADE WITH ORGANIC WHEAT FLOUR
Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de froment bio du Moulin de Charbonnière. *All our pancakes are made with free-range eggs and organic wheat flour from Moulin de Charbonnière.*

- Crêpe beurre, sucre, épices médiévales (au choix)** 2,80€
Chymiste : cannelle, rose, maïs, girofle, genièvre, coriandre
Cinnamon, rose, mace, clove, juniper, coriander
- Poudre de douceur :** gingembre, cannelle, maniguette, muscade, poivre long
Ginger, cinnamon, grains of paradise, nutmeg, long pepper
- Crêpe beurre, sucre** *Crêpe with butter and sugar.* 2,70€
- Crêpe beurre, sucre, citron** *Crêpe with butter, sugar and lemon* 2,80€
- Crêpe au miel du Périgord** *Crêpe with Périgord honey* 3,80€
- Crêpe au chocolat maison** 3,80€
- Crêpe au chocolat noisette du Lot et Garonne** 3,80€
Lucien Georgelin (sans huile de palme) Crêpe with chocolate-hazelnut spread from Lot et Garonne
- Crêpe au caramel beurre salé maison** 3,80€
Crêpe with homemade caramel & salted butter sauce
- Crêpe à la confiture de noix** *Crêpe with walnut jam* 3,80€
- Crêpe à la crème de marron** *Crêpe with chestnut cream* 3,80€
- Crêpe à la chantilly** *Crêpe with chantilly cream.* 3,80€
- Crêpe à la confiture de fraises du Lot et Garonne** 3,80€
Crêpe with strawberry jam from Lot et Garonne

NOS COUPES GLACÉES ARTISANALES

8,90€

Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M Manouvrier à St Geniès.
OUR HOMEMADE ICE CREAM SUNDAES *Our sorbets and ice creams are made by M Manouvrier a local artisan in St Geniès.*

- Claude de Cardailac**
Framboise, poire, pêche des vignes, fruits de saison, chantilly
Raspberry, pear, vine peach, seasonal fruit, chantilly cream
- Anne de Caumont**
Citron vert, fruit de la passion, mangue, fruits de saison, chantilly
Lime, passion fruit, mango, seasonal fruit, chantilly cream
- Alix de Turenne**
Vanille et fraise du Périgord (2 boules), fruits de saison et chantilly
Vanilla and Périgord strawberry (2 scoops), seasonal fruit and chantilly cream
- Bernard de Cazenac**
Noix, caramel, nougat, amandes, chantilly
Walnuts, caramel, nougat, almonds, chantilly cream
- Nompar de Caumont**
Violette, Marco Polo, Indochine, fruits de saison et chantilly
Violet, Marco Polo, Indochine, seasonal fruit and chantilly cream
- Magne de Castelnaud**
Sorbet Castelnaud, fraise du Périgord, noix du Périgord et chantilly
Castelnaud, Périgord strawberry, Périgord walnut and Chantilly cream
- Geoffroy de Vivans**
3 boules de vanille, chantilly nappée de chocolat ou caramel beurre salé maison
3 scoops of vanilla, ice cream, chantilly cream coated in chocolate or homemade salted butter caramel

- Café ou Chocolat Liégeois**
Café ou chocolat (2 boules), vanille nappée de chocolat maison ou café chaud, chantilly
Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla topped with homemade chocolate sauce or hot coffee, chantilly cream

Le Duel de Castelnaud (pour 2)
Fraise, sorbet Castelnaud, noix, vanille, pêche, violette, chantilly, fruits de saison.
(for 2) Strawberry, Castelnaud sorbet, walnut, vanilla, peach, violet, chantilly cream, seasonal fruit

Nous composons votre coupe. We compose your ice cream.

- NOS PARFUMS**
- SORBETS :** *Fraise du Périgord, Framboise, Citron vert, Mangue, Poire, Passion, Pêche de vigne.*
Périgord Strawberry, Raspberry, Lime, Mango, Pear, Passion fruit, Vine Peach.
- CRÈMES GLACÉES :** *Noix du Périgord, Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Nougat, Violette.*
Périgord walnut, Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Nougat, Violet.
- SPÉCIALITÉS :** *Indochine (framboise, fruit de la passion, litchi et jasmin) et Marco Polo (mélange de fruits rouges, de fruits exotiques et le parfum secret). Indochine (raspberry, passion fruit, lychee and jasmine) and Marco Polo (mix of red fruit, exotic fruit and a secret flavour).*
- EXCLUSIVITÉ :** *notre sorbet Signature@Castelnaud (Lait d'amande, pomme, poire et galanga)*
(almond milk, apple, pear and galanga)

- 1 boule** . . . 3,50€ **2 boules** . . . 4,50€ **3 boules** . . . 5,50€
- Supplément Chantilly** 1,00€

Les glaces en cornet sont servies au comptoir. *Ice cream cones are served at the counter.*

LES BOISSONS MAISON *HOME MADE DRINKS*

- Limonade Maison** (citron ou pomme ou pomme-ruby)
Home-made lemonade (lemon or apple or ruby apple)
- Thé glacé Maison** (citron ou framboise ou pêche)
Iced Tea (lemon or raspberry or peach)
- Café glacé Maison** *Iced coffee*

3,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES *SOFT DRINKS*

- en canettes de 33cl In 33cl cans** 3,00€
- Perrier, Coca, Coca Zéro, Orangina, Oasis Tropical, Schweppes Agrum, Minute Maid Pomme
- Sirop à l'eau.** 1,80€
(Menthe, Grenadine, Citron, Fraise des bois, Pêche, Violette)
(Mint, Grenadine, Lemon, Wild Strawberry, Peach, Violet)

LES BIÈRES *BEERS*

- en pression Ratz blonde**
- Le Galopin** (15cl) . . 2,90€ **Le demi** (25cl) . . 3,90€ **Le distingué** (50cl) . . 7,50€
- en bouteilles 33cl 33cl bottles**
- Marqueyssac** (Blonde) . . 5,90€ **Bière sans alcool** (25cl) . . 3,50€
- Castelnaud** (Ambrée) . . 5,90€
- le Panaché ou Monaco**
- Le Galopin** (15cl) . . 2,90€ **Le demi** (25cl) . . 3,90€ **Le distingué** (50cl) . . 7,50€

CIDRE BRUT (Bolée d'Armorique) *DRY CIDER - DRAFT*

- en pression**
- Le gobelet** 25cl 3,50€
- Le pichet** ½ Litre 7,00€
- Le pichet** 1 Litre 9,50€

CIDRE DOUX (Bolée d'Armorique) *SWEET CIDER*

- en bouteille**
- Le gobelet** 25cl 3,50€
- Le pichet** ½ Litre 7,00€
- La bouteille** 1 Litre 9,50€

LES EAUX *WATER*

- Cristaline plate** ½ Litre 1,40€
- Cristaline plate** 1,5 Litre 3,00€
- Cristaline pétillante** ½ Litre 1,90€
- Cristaline pétillante** 1,5 Litre 3,50€

LES APÉRITIFS *APERITIFS*

- Hypocras** (vin blanc aux épices médiévales) 10cl *(spiced white wine)* 3,90€
- Kir au vin blanc** (pêche, cassis, noix) 10cl 3,90€
Kir with white wine (peach, blackcurrant, walnut)
- Kir Breton au cidre** (pêche, cassis, noix) 10cl 4,50€
Kir Breton with cider (peach, blackcurrant, walnut)

LE VIN DE BERGERAC (A.O.P.) BERGERAC (A.O.P.)

- ROUGE, ROSÉ OU BLANC** *RED, ROSE OR WHITE WINE*
- Le verre de Bergerac** AOP 12,5cl 3,20€
- Le pichet de Bergerac** AOP 50cl 6,50€
- Le pichet de Bergerac** AOP 1 Litre 9,00€

LES BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

- Café, allongé** *Coffee* 1,80€
- Noisette** *Small coffee with milk* 2,00€
- Grand café** *Large coffee* 2,90€
- Grand café au lait, Cappuccino** *Large coffee with milk, cappuccino* 3,20€
- Chocolat chaud** *Hot chocolate.* 4,00€
- Café ou Chocolat viennois** (chantilly) 4,50€
Viennese chocolate (chantilly cream)
- Thés noirs** Ceylan, Earl Grey *Black teas Ceylon, Earl Grey* 3,20€
- Thés verts** Jasmin, Menthe *Green teas: Jasmine, Mint* 3,20€
- Thé sans théine :** Rooibos oriental *Theine-free tea: Oriental Rooibos* 3,20€
- Infusion** (verveine, tilleul menthe) *Infusion (verbena, lime blossom, mint)* 3,20€

**Ouvert d'avril à novembre
et pendant les vacances de Noël et d'hiver**
**Open from april to november
and during the winter and christmas holidays**