

LES BOISSONS MAISON HOME MADE DRINKS

Limonade Maison *Home-made lemonade*

Thé glacé Maison (citron, framboise ou pêche)
Home-made iced tea (lemon, raspberry or peach)

3,50€

Café glacé Maison *Iced coffee*

LES BOISSONS FRAÎCHES SOFT DRINKS

en canettes de 33cl / in 33cl cans 3,00€

Perrier, Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical,
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Jus de fruits Minute
Maid Orange ou Pomme

Diabolo 2,80€

Sirop à l'eau 1,80€

(Menthe, Grenadine, Citron, Fraise des bois, Pêche, Banane)
(Mint, Grenadine, Lemon, Wild Strawberry, Peach, Banana)

LES BIÈRES BEERS

en pression Ratz blonde (d'avril à septembre) (from April to September)

Le Galopin (15cl) . . 2,90€ Le demi (25cl) . . 3,90€ Le distingué (50cl) . . 7,50€

en bouteilles 33cl / bottled 33cl

Ratz Bio (Blanche ou Ambrée) . . 5,90€ Bière sans alcool (25cl) . . 3,50€

le Panaché ou Monaco (d'avril à septembre) (from April to September)

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 (d'avril à septembre) (from April to September)

en bouteille / bottled

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 / bottled

Le gobelet 25cl 3,50€

Le pichet ½ Litre 7,00€

La bouteille 1 Litre 9,50€

LES EAUX WATER

Abatilles ½ Litre 3,50€ **Abatilles** 1 Litre 4,50€

Abatilles pétillante ½ Litre 3,90€ **Abatilles pétillante** 1 Litre 4,90€

LES APÉRITIFS APERITIF

Kir au vin blanc (pêche, cassis, mûre, noix) 10cl 3,90€

Kir with white wine (peach, blackcurrant, blackberry, walnut)

Kir Breton au cidre (pêche, cassis, mûre, noix) 10cl . . 4,50€

Kir Breton with cider (peach, blackcurrant, blackberry, walnut)

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

ROUGE, ROSÉ OU BLANC RED, ROSÉ 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* 1,70€

Noisette *Small coffee with milk* 1,90€

Grand café *Large coffee* 2,90€

Grand café au lait, Cappuccino 3,20€

Large coffee with milk, cappuccino

Chocolat chaud *Hot chocolate* 4,00€

Café ou Chocolat viennois (chantilly) 4,50€

Viennese chocolate (chantilly cream)

Thés noirs *Black teas* 3,20€

Ceylan, Earl Grey

Ceylon, Earl Grey

Thés verts *Jasmin, Menthe* 3,20€

Green teas: Jasmine, Mint

Thé sans théine : Rooibos oriental 3,20€

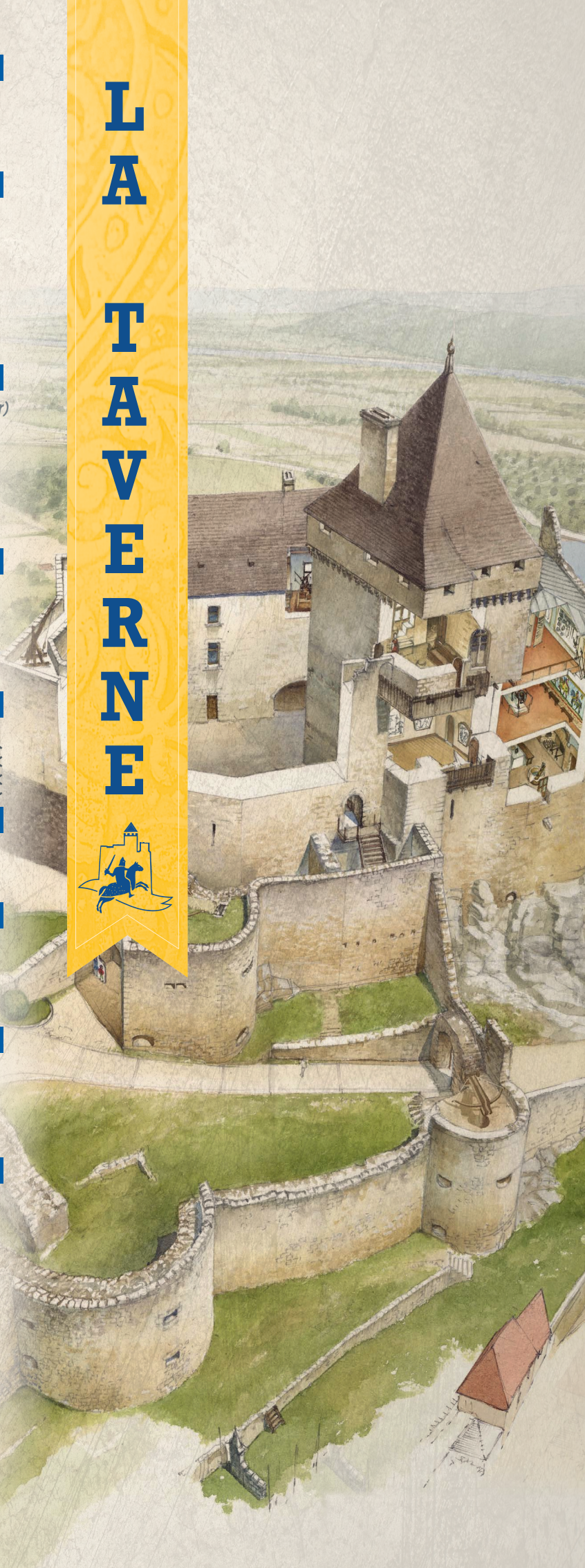
Theine-free tea: Oriental Rooibos

Infusion (verveine, tilleul menthe) 3,20€

Infusion (verbena, lime blossom, mint)

L
A

T
A
V
E
R
N
E



NOS GALETTES DE SARRASIN

ACCOMPAGNÉES DE SALADE

OUR BUCKWHEAT PANCAKES 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€

Archère Mozzarella, emmental, cheddar
Mozzarella, Cheddar, Emmental cheese9,90€

Bastion Jambon, emmental, œuf / Ham, Emmental cheese, egg 9,90€

Barbacane Cabécou, noix, emmental, miel9,90€
Emmental cheese, goats cheese, honey, walnuts

Donjon
Emmental, cabécou, magret de canard, noix, miel10,90€
Emmental cheese, goats cheese, duck breast, walnuts, honey

Supplément
Jambon, Mozzarella, Cheddar, œuf / Ham, Mozzarella, Cheddar, egg 0,50€

NOS SALADES (AVRIL À SEPTEMBRE)

OUR SALADS (from April to September)

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, tomatoes, Périgord walnuts

Salade de Fayrac11,90€
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 Fénelon11,90€
Salade, tomate, noix, cabécous sur toast
Lettuce, tomato, walnuts, cabécous (goats cheese) on toast

Salade de Castelnau11,90€
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 Sarlat17,90€
Salade, tomate, croûtons, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier de la Maison Pelegris, terrine de magrets d'oie, confit d'oignons
Lettuce, tomato, croutons, walnuts, slices of smoked duck breast and duck foie gras from Maison Pelegris, goose breast terrine, onion jam

Supplément cabécou Extra Cabécou (goats cheese) . . .2,90€

Supplément foie gras Extra Foie gras7,90€

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 Crêpe with butter and sugar2,70€

Crêpe beurre, sucre, citron2,80€
Crêpe with butter, sugar and lemon

Crêpe au miel du Périgord Crêpe with Périgord honey .3,80€

Crêpe au chocolat maison3,80€
Crêpe with homemade chocolate sauce

Crêpe au chocolat noisette du Lot et Garonne, 3,80€
Crêpe with chocolate-hazelnut spread from Lot et Garonne
Lucien Georgelin (sans huile de palme)

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 cream3,80€

Crêpe à la confiture de fraises du Lot et Garonne .3,80€
Crêpe with Lot et Garonne strawberry jam

NOS COUPES GLACÉES ARTISANALES 8,90€

OUR ICE CREAM SUNDAES

Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M Manouvrier à St Geniès.

Our sorbets and ice creams are made by M Manouvrier a local artisan in St Geniès.

Claude de Cardillac
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
Walnut, 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 Castelnau
3 boules vanille, chantilly nappée de chocolat ou caramel beurre salé maison
3 scoops of vanilla, chantilly cream topped with chocolate or caramel & salted butter sauce

Café ou Chocolat Liégeois
Café ou chocolat (2 boules), vanille, coulis chocolat ou café, chantilly
Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla, chocolate or coffee coulis, chantilly cream

Le Duel de Castelnau (pour 2) 14,90€
Fraise, chocolat, noix, vanille, passion, violette, chantilly, fruits de saison
(for 2) Strawberry, chocolate, walnut, vanilla, passion fruit, violet, chantilly cream, seasonal fruit

Nous composons votre coupe **Choose 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@Castelnau
Exclusive: signature @Castelnau sorbet

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.

Scannez ici pour voir la carte des allergènes
Scan here to see the allergen map



LA FORMULE DU CHEVALIER 18,90€

D'AVRIL À SEPTEMBRE / FROM APRIL TO SEPTEMBER

THE KNIGHT MENU

1 gobelet de cidre ou de vin Bergerac AOC
1 glass of cider 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€

D'AVRIL À SEPTEMBRE / FROM APRIL TO SEPTEMBER

LITTLE TROUBADOUR MENU

1 sirop à l'eau au choix 1 cordial of your choice

1 galette Mâchicoulis ou 1 assiette Jambon/Chips
1 Mâchicoulis galette 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