

Les formules

Menus

Menu du Château 15,90 €

Salade de Fayrac

Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé, maïs, noix
Salad, tomato, slices of smoked duck breast, smoked goose breast terrine, corn, walnuts

ou

Salade de Castelnau

Salade, tomate, maïs, tranches de magret de canard fumé, comté, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons.
Salad, tomato, corn, slices of smoked duck breast, comté cheese, sliced Périgourdin enchaud, croutons.

Cabécou sur toast

Goat cheese on toast

ou

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel

Périgord walnut tart with honey cream

Un verre de vin de Bergerac compris

A glass of Bergerac wine included

Menu de Marqueyssac 17,90 €

Kir à la rose ou à la violette ou limonade

Violet or rose kir or lemonade

Assiette des Jardins

Salade, crudités de saison, haricots verts, tranches de magret de canard fumé et son pâté au foie gras de canard 30%

Salad, seasonal vegetables, green beans, slices of smoked duck fillet and pâté with foie gras 30%

ou

Salade de cabécous du Pays de Fénelon

Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toasts

Salad, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast

Coupe de notre jardin

Glace artisanale à la fleur des acacias de Marqueyssac (2 boules) et fraises cueillies en Périgord
Marqueyssac's garden sundae

Artisanal ice cream made with acacia flowers from Marqueyssac (2 scoops), served with hand-picked Périgord strawberries

ou

Tarte aux fraises du Périgord et son coulis de fruits rouges

Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Un verre de vin de Bergerac compris

A glass of Bergerac wine included

L'assiette gourmande de Cybèle 18,50 €

Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé, foie gras de canard entier sur toasts origine certifiée Périgord, cabécou du Pays de Fénelon, gésiers, confiture d'oignon

Salad, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet, duck foie gras (certified Périgord origin) on toast,

Menu du Dino 7,90 €

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.
For children under 10 years old only.

Assiette de chips et sa tranche de jambon blanc

Platter of crisps and slice of ham

ou

Croque-monsieur

Crème dessert bio au chocolat

Organic chocolate cream dessert

ou

Une boule de glace au choix

One scoop of ice cream of your choice

Sirop à l'eau au choix

Water syrup of your choice

Les en-cas

Snacks

Servis accompagnés de salade / Served with salad

Tartine croquante 7,00 €

Pomme de terre, fromage, lardons

Crispy toast with potato, cheese and bacon

Croque-monsieur 7,00 €

Pizza

Jambon, fromage, champignons

Ham, cheese and mushrooms

Quiche lorraine 7,00 €

Quiche aux poireaux

Leek quiche

Assiette de chips 3,50 €

Platter of crisps

Les crêpes sucrées de Marqueyssac

The sweet pancakes of Marqueyssac



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 of our crepes are made with free range eggs and organic flour from the Charbonnière mill.

Crêpe au sucre 2,50 €

Crepe with sugar

Crêpe chantilly maison 3,50 €

Crepe with home-made whipped cream

Crêpe au chocolat-noisette Lucien Georgelin 3,50 €

Crepe with chocolate and hazelnut spread

Crêpe à la confiture de noix 3,50 €

Crepe with walnut spread

Crêpe au miel du Périgord 3,50 €

Crepe with honey from the Périgord

Crêpe à la crème de marron 3,50 €

Crêpe with chestnut cream

Supplément chantilly / Extra whipped cream 1,00 €

et aussi, and also

Crème dessert au chocolat bio (Péchalou) 2,50 €

Organic chocolate cream dessert

Fromage blanc Péchalou de Saint-Cyprien et son coulis de fruits maison (100g) 2,50 €

Péchalou white cheese from St-Cyprien and its homemade fruit coulis

Salade de fruits frais maison 6,90 €

Home-made fresh fruit salad

Café gourmand 6,90 €

(1 boule de glace au choix, chantilly, mini flan pâtissier et fondant chocolat)

Gourmet coffee (1 scoop of ice cream of your choice, whipped cream, a brownie and vanilla cake)

Les pâtisseries

Pastries

Nos pâtisseries sont réalisées par le Chef du «Relais des Cinq Châteaux» à Vézac.
Our pastries are made by the chef of the «Relais des 5 Châteaux» in Vézac.

Tarte aux fraises du Périgord et son coulis de fruits rouges 6,30 €

Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Tarte aux pommes et sa crème au miel 6,30 €

Apple tart with honey cream

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel 6,30 €

Périgord walnut tart with honey cream

Tarte à la rhubarbe et son coulis de fruits rouges 6,30 €

Rhubarb tart with a red fruit coulis

Les spécialités glacées

Ice cream specialities

Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M. Manouvrier à St Geniès.
Our sherbets and ice creams are made by craftsman Mr Manouvrier from St Geniès.

Notre chantilly est maison et parfumée à la vanille.
Our chantilly is home-made and is flavoured with vanilla.

La Dame de Marqueyssac 8,70 €

Framboise, poire, pêche de vigne, fruits frais selon saison, chantilly

Raspberry, pear, red peach, seasonal fresh fruits,

home-made whipped cream

La Dame de Flamerie 8,70 €

Vanille, fraise du Périgord (2 boules), fraises fraîches selon saison, chantilly

Vanilla, Périgord strawberry (2 scoops), fresh seasonal strawberries,

home-made whipped cream

Primavera 8,70 €

Mangue, citron, fruit de la passion, fruits frais selon saison, chantilly

Mango, lemon, passion fruit, fresh seasonal fruits,

home-made whipped cream

La Cassini 8,70 €

Cassis, framboise, griotte, fraises fraîches selon saison, chantilly

Blackcurrant, raspberry, cherry, seasonal fresh strawberries,

home-made whipped cream

La Belle de Judée 8,70 €

Pétale de rose, violette, jonquille, fruits frais selon saison, chantilly

Rose petal, violet, daffodil, fresh seasonal fruits,

home-made whipped cream

Tante Pétronille 8,70 €

Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly

Strawberry, banana, chocolate, chocolate coulis,

home-made whipped cream

Monsieur de la Carolie 8,70 €

Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes, chantilly

Périgord walnut, caramel, nougat, almonds,

home-made whipped cream

L'Ambassadeur de Belgique 8,70 €

Citron vert (2 boules), poire, vodka, chantilly

Lime (2 scoops), pear, vodka, home-made whipped cream

Le Chevalier de Cervail 8,70 €

Noix du Périgord, marron, stracciatella, liqueur de noix, chantilly

Périgord walnut, chestnut, stracciatella, walnut liquor, home-made

whipped cream

Le Délice des Jardiniers 8,70 €

Caramel (2 boules) et vanille nappées de café chaud, chantilly

Caramel (2 scoops) and vanilla ice cream covered with hot coffee,

home-made whipped cream

Chocolat ou café liégeois 8,70 €

Chocolat ou café (2 boules), vanille, coulis chocolat ou café, chantilly

Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla, chocolate or coffee coulis,

home-made whipped cream

Les Amoureux de Marqueyssac (pour 2) 15,60 €

Cassis, chocolat, fruit de la passion, noix du Périgord, vanille, fraise du Périgord, fruits frais selon saison, chantilly

Blackcurrant, chocolate, passion fruit, Périgord walnut, vanilla, Périgord

strawberries, fresh seasonal fruits, home-made whipped cream (for 2)

Nous composons votre coupe.

Pick and mix your ice cream.

Nos parfums / Choice of flavours :

Sorbets : Fraise du Périgord, Framboise, Poire, Cassis, Griotte, Citron vert, Passion, Pêche de vigne, Mangue.

Our sherbets : Périgord strawberry, Raspberry, Pear, Blackcurrant, Morello cherry, Lime, Passion fruit, Vine peach, Mango.

Crèmes glacées : Noix du Périgord, Miel du Périgord, Vanille, Chocolat, Noisette, Marron, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Rhum-Raisin, Café, Nougat, Caramel, Pistache, Stracciatella, Yaourt, Banane, Barbe à papa.

Our ice creams : Périgord walnut, Périgord honey, vanilla, chocolate, hazelnut, chestnut, chocolate-mint, coconut, rum and raisin, coffee, nougat, caramel, pistachio, stracciatella, yogurt, banana, barbabapa.

Nos spécialités à découvrir : Violette, Pétale de rose, Jonquille, Coquelicot, Acacias de Marqueyssac et Anis KR.

Our specialities to discover : violet, rose petal, daffodil, poppy, acacia from Marqueyssac and anise KR.

3 boules / 3 scoops 7,60 €

2 boules / 2 scoops 5,60 €

1 boule / 1 scoop 3,00 €

Supplément chantilly / Extra whipped cream 1,00 €

Les glaces en cornets sont servies au comptoir, à l'entrée du salon de thé.

The ice cream cones are served at the counter, at the entrance of the tea room.

Un livret répertoriant les allergènes de notre carte est à votre disposition.

A full allergen chart is available upon request.

Les boissons fraîches

Cold drinks



les boissons maison, home-made drinks

Citrons ou oranges pressés	5,90 €
<i>Fresh lemon or orange juice</i>	
Citronnade à la menthe	3,00 €
Orangeade aux agrumes	3,00 €
Thés glacés maison (Oriental, citron, framboise ou pêche)	3,00 €
Café glacé maison	3,00 €
Latte macchiatto glacé caramel ou noisette	4,50 €

et aussi, and also

Perrier (33cl)	3,00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)	3,00 €
Orangina (25cl)	3,00 €
Ice Tea Pêche (25cl)	3,00 €
Schweppes Agrum, Lemon ou Tonic (25cl)	3,00 €
Limonade ou diablo (25cl)	3,00 €
1/4 Vittel	2,60 €
Un verre de lait / Glass of milk	2,50 €
Sirop à l'eau / Cordials	1,80 €
<i>Menthe, grenadine, lemon, bitter lemon, strawberry, peach, mojito, black-currant, passion fruit, raspberry, aniseed, banana-kiwi, cherry, barba-papa, cucumber, orgeat.</i>	

Nos spécialités à découvrir : violette, rose, lavande.
Our specialities to discover : violet, rose, lavender.

Jus de fruits / Fruit juice	3,00 €
<i>Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate, A.C.E (orange, ananas, carotte).</i>	
<i>Orange, pineapple, apricot, grapefruit, tomato, A.C.E (orange, pineapple, carrot).</i>	

Cidre Doux ou Brut / Cider	
1/4 litre	3,20 €
1 litre	9,00 €

Les bières pressions

Draft beers

«1664» ou panaché <i>1664 or shandy</i>	
Le galopin (15cl)	2,00 €
Le demi (25cl)	3,50 €
Le distingué (50cl)	6,50 €

«Ratz» ambrée (en saison) Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot <i>Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot</i>	
Le demi (25cl)	3,70 €
Le distingué (50cl)	6,70 €
«Ratz» blonde - Blond beer <i>Le demi</i> (25cl)	3,70 €
Le distingué (50cl)	6,70 €

Les bières bouteilles

Bottled beers

Bières BIO

«Ratz» blanche, blonde ou ambrée (33cl)	4,80 €
--	--------

Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot
Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot

Ginette (33cl) Bière aux fruits rouges	4,80 €
<i>Red fruit beer</i>	

Bière sans alcool / Alcohol-free beer

Jupiler (25cl)	3,20 €
<i>Alcohol free</i>	

Les cocktails maison

Home-made cocktails



Avec alcool / With alcohol	
Marqueyssac Coffee	7,50 €
<i>Café, whisky, sucre de canne, chantilly vanillée</i> <i>Coffee, whisky, cane sugar, vanilla chantilly</i>	
Le roitelet (Mojito)	7,50 €
L'aigrette (Pina Colada)	7,50 €
Le rouge-gorge (Spritz)	7,50 €
Le pic épeiche (Sangria)	7,50 €

Sans alcool / Without alcohol	
Le martin-pêcheur (Virgin Mojito)	5,90 €
Le pèlerin (Kiwi-banane, orange, ananas)	5,90 €
<i>Kiwi-banana, orange, pineapple</i>	
Le tichodrome (Fraise, ananas, abricot)	5,90 €
<i>Strawberry, pineapple, apricot</i>	
Le pic-vert (Thé citron, concombre, perrier)	5,90 €
<i>Lemon tea, cucumber, perrier</i>	

Les apéritifs et digestifs

Aperitifs and liqueurs

Kir (au vin blanc sec de Bergerac) violette, rose, mûre, cassis, fraise des bois ou framboise	3,50 €
<i>Kir (with dry white Bergerac wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant, wild strawberry or raspberry</i>	
Kir Marqueyssac (blanc de blanc pétillant) violette, rose, mûre, cassis, fraise des bois ou framboise	3,80 €
<i>Kir (with sparking Blanc de Blanc wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant, wild strawberry or raspberry</i>	

La coupe de Champagne (12cl)	6,90 €
<i>Glass of champagne</i>	

Vin de pêche, de noix, de châtaigne (7cl)	3,80 €
<i>Wine : peach, walnut, chestnut</i>	

Anis, martini, whisky (2cl)	3,80 €
------------------------------------	--------

Digestifs (4cl) : vieille prune, get 27, mirabelle, cognac	6,50 €
---	--------

Suggestion apéritif

Aperitif suggestion

Planche de saucisson tranché	6,90 €
<i>Sliced sausage board</i>	

Planche de charcuterie ou de fromage ou mixte	11,90 €
<i>Platters: charcuterie or cheese or mixed</i>	

Les vins

Wines

Le verre de Bergerac A.O.P. (12,5cl)	2,80 €
<i>Rouge, rosé ou blanc sec</i> <i>Glass of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white</i>	
Le verre de Uby n°3 (12,5cl)	3,50 €
<i>Glass of Uby n°3</i>	
Le verre de Monbazillac (12,5cl)	3,90 €
<i>Glass of Monbazillac, sweet white wine</i>	
Le verre de Cahors, La Coustarelle (12,5cl)	3,90 €
<i>Glass of Cahors wine</i>	
Le verre de Pécharmant (12,5cl)	4,50 €
Château Les Farcies du Pech, 2019 <i>Glass of Pecharmant wine</i>	

Le pichet de Bergerac A.O.P. (50cl)	4,70 €
<i>Rouge, rosé : Merlot 80%, Cabernet 20%</i> <i>ou blanc sec : Sauvignon 30%, Semillon 70%</i> <i>Pitcher of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white</i>	

Uby n°3 de Gascogne (75cl)	13,90 €
<i>Bottle of Uby n°3 from Gascogne</i>	

Château La Coustarelle, Cahors (75cl)	18,90 €
<i>Bottle of Cahors</i>	

Château Les Farcies du Pech, 2019 (75cl)	24,90 €
Pécharmant <i>Bottle of Pécharmant</i>	

Les eaux minérales

Mineral waters

Badoit / Sparkling water	
1/2 litre	3,90 €
1 litre	4,90 €

Vittel / Mineral water	
1/2 litre	3,50 €
1 litre	4,50 €

Les boissons chaudes

Hot drinks

Café, Décaféiné / Coffee, Decaffeinated coffee	1,70 €
---	--------

Noisette / Small coffee with milk	1,80 €
--	--------

Grand-café / Large coffee	2,90 €
----------------------------------	--------

Grand-café au lait, Cappucino	3,00 €
<i>Large coffee with milk, Cappucino</i>	

Petit-chocolat / Small chocolate	3,30 €
---	--------

Grand-chocolat / Large chocolate	4,00 €
---	--------

Café ou Chocolat viennois (chantilly maison)	4,50 €
<i>Hot coffee or chocolate with home-made whipped cream</i>	

Latte macchiatto caramel ou noisette	4,50 €
<i>Caramel or hazelnut with home-made latte macchiatto</i>	

Thé noir nature «Darjeeling» ou de «Ceylan»	3,00 €
<i>«Darjeeling» tea or «Ceylon» tea</i>	

Thés noirs parfumés / Flavoured black teas	3,00 €
<i>Earl Grey, Jardin Bleu (fraise des bois, rhubarbe), Paul et Virginie (caramel, cerise, vanille, framboise).</i> <i>Earl Grey, blue garden (wild strawberry and rhubarb), Paul and Virginie (caramel, cherry, vanilla, raspberry).</i>	

Thé vert nature de Chine / Chinese green tea	3,00 €
---	--------

Thés verts parfumés / Flavoured green teas	3,00 €
<i>Jasmin, menthe, mélange oriental (passion, pêche, fraise), Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, fleur d'orange, violette, pêche)</i> <i>Jasmine, mint, oriental mixture (passion fruit, peach, strawberry), night at Versailles (kiwi, bergamot, orange flower, violet, peach).</i>	

Thé sans théine / Tea without theine	3,00 €
<i>Rooibos oriental</i>	

Infusion / Herbal tea	3,00 €
<i>Verveine, tilleul menthe</i> <i>Verbena, mint lime</i>	

Les jardins sont ouverts tous les jours de l'année, le salon de thé de février à novembre.

Le déjeuner est servi jusqu'à 16h en haute saison. Le temps d'attente peut varier de 5 à 45 minutes selon l'affluence, merci de votre compréhension.

The gardens are open all year round. The tea-room is open from February until November.

In high season, lunch is served until 4 p.m. The waiting time can vary from 5 to 45 minutes depending on the crowd, thank you for you patience.



Les mets d'ici

Local produce

Planche de saucisson tranché	6,90 €
<i>Sliced sausage board</i>	

Planche de charcuterie ou de fromage ou mixte	11,90 €
<i>Platters: charcuterie or cheese or mixed</i>	

Terrine de lapereau maison	11,90 €
<i>servie accompagnée de salade et de toasts</i> <i>Home-made rabbit terrine served with salad and toast</i>	

Les salades

Salads

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette à base d'huile de tournesol, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique ainsi que de carottes, tomates et betteraves



All our salads are seasoned with a sunflower, olive oil and balsamic vinegar dressing as well as carrots, tomatoes and beets

Salade verte aux noix	5,50 €
<i>Salad, walnuts</i>	

Salade de cabécous du Pays de Fénelon	8,90 €
<i>Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toast</i> <i>Salad, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast</i>	

Salade de Castelnaud	8,90 €
<i>Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, comté, maïs, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons</i> <i>Salad, tomato, slices of smoked duck fillet, comté cheese, sweet corn, minced cold pork confit, bread croutons</i>	

Salade de Fayrac	8,90 €
<i>Salade, tomate, maïs, noix, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé</i> <i>Salad, tomato, sweet corn, walnuts, slices of smoked duck fillet, goose terrine</i>	

Salade Fromagère	8,90 €
<i>Salade, tomate, bleu d'Auvergne, comté, noix, olives</i> <i>Salad, tomato, blue cheese, comté cheese, walnuts, olives</i>	

Salade des jardiniers	8,90 €
<i>Salade, haricots verts, tomate, jambon, jambon cru, comté, croûtons</i> <i>Salad, green beans, tomato, ham, raw ham, comté cheese, bread croutons</i>	

Salade végétarienne	8,90 €
<i>Salade, tomate, concombre, haricots verts, noix, melon, olives</i> <i>Salad, tomato, cucumber, green beans, walnuts, melon, olives</i>	

Salade de gésiers de Sarlat	12,90 €
<i>Salade, tomate, gésiers d'oie chauds, tranches de magret de canard fumé, noix, croûtons</i> <i>Salad, tomato, hot goose gizzards, slices of smoked duck fillet, walnuts, bread croutons</i>	

Salade Périgourdine	12,90 €
<i>Salade, tomate, terrine de magret d'oie fumé, pâté au foie gras de canard 30%, tranches de magret de canard fumé, noix</i> <i>Salad, tomato, goose terrine, pate with foie gras 30%, slices of smoked duck fillet, walnuts</i>	

Salade de foie gras de Beynac	14,90 €
<i>Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord), croûtons, confit d'oignons</i> <i>Salad, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet and duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, bread croutons, onion jam</i>	

Supplément cabécou / Extra goat cheese	2,50 €
---	--------

Supplément foie gras de canard / Extra duck foie gras	6,90 €
--	--------



Les boissons fraîches Cold drinks



les boissons maison, home-made drinks

Citrons ou oranges pressés	5,90 €
Fresh lemon or orange juice	
Citronnade à la menthe	3,00 €
Orangeade aux agrumes	3,00 €
Thés glacés maison (Oriental, citron, framboise ou pêche)	3,00 €
Café glacé maison	3,00 €
Latte macchiatto glacé caramel ou noisette	4,50 €

et aussi, and also

Perrier (33cl)	3,00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)	3,00 €
Orangina (25cl)	3,00 €
Ice Tea Pêche (25cl)	3,00 €
Schweppes Agrum, Lemon ou Tonic (25cl)	3,00 €
Limonade ou diabolio (25cl)	3,00 €
1/4 Vittel	2,60 €
Un verre de lait / Glass of milk	2,50 €
Sirop à l'eau / Cordials	1,80 €
Menthe, grenadine, citron, citron vert, fraise, pêche, mojito, cassis, passion, framboise, anis, banane-kiwi, cerise, barbe à papa, concombre, orgeat.	
Mint, grenadine, lemon, bitter lemon, strawberry, peach, mojito, black-currant, passion fruit, raspberry, aniseed, banana-kiwi, cherry, barba-papa, cucumber, orgeat.	
Nos spécialités à découvrir : violette, rose, lavande.	
Our specialities to discover : violet, rose, lavender.	
Jus de fruits / Fruit juice	3,00 €
Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate, A.C.E (orange, ananas, carotte).	
Orange, pineapple, apricot, grapefruit, tomato, A.C.E (orange, pineapple, carrot).	
Cidre Doux ou Brut / Cider	
1/4 litre	3,20 €
1 litre	9,00 €

Les bières pressions Draft beers



«1664» ou panaché

1664 or shandy

Le galopin (15cl)	2,00 €
Le demi (25cl)	3,50 €
Le distingué (50cl)	6,50 €

«Ratz» ambrée (en saison)

Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot

Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot

Le demi (25cl)	3,70 €
Le distingué (50cl)	6,70 €

«Ratz» blonde - Blond beer

Le demi (25cl)	3,70 €
Le distingué (50cl)	6,70 €

Les bières bouteilles Bottled beers



Bières BIO

«Ratz» blanche, blonde ou ambrée (33cl)

Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot

Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot

Ginette (33cl) Bière aux fruits rouges	4,80 €
Red fruit beer	

Bière sans alcool / Alcohol-free beer

Jupiler (25cl)	3,20 €
Alcohol free	



Les cocktails maison Home-made cocktails



Avec alcool / With alcohol

Marqueyssac Coffee	7,50 €
Café, whisky, sucre de canne, chantilly vanillée	
Coffee, whisky, cane sugar, vanilla chantilly	
Le roitelet (Mojito)	7,50 €
L'aigrette (Pina Colada)	7,50 €
Le rouge-gorge (Spritz)	7,50 €
Le pic épeiche (Sangria)	7,50 €

Sans alcool / Without alcohol

Le martin-pêcheur (Virgin Mojito)	5,90 €
Le pélerin (Kiwi-banane, orange, ananas)	5,90 €
Kiwi-banana, orange, pineapple	
Le tichodrome (Fraise, ananas, abricot)	5,90 €
Strawberry, pineapple, apricot	
Le pic-vert (Thé citron, concombre, perrier)	5,90 €
Lemon tea, cucumber, perrier	

Les apéritifs et digestifs Aperitifs and liqueurs



Kir (au vin blanc sec de Bergerac) violette, rose, mûre, cassis, fraise des bois ou framboise	3,50 €
Kir (with dry white Bergerac wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant, wild strawberry or raspberry	

Kir Marqueyssac (blanc de blanc pétillant) violette, rose, mûre, cassis, fraise des bois ou framboise	3,80 €
Kir (with sparkling Blanc de Blanc wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant, wild strawberry or raspberry	

La coupe de Champagne (12cl)	6,90 €
Glass of champagne	

Vin de pêche, de noix, de châtaigne (7cl)	3,80 €
Wine : peach, walnut, chestnut	

Anis, martini, whisky (2cl)	3,80 €
-----------------------------	--------

Digestifs (4cl) : vieille prune, get 27, mirabelle, cognac	6,50 €
--	--------

Suggestion apéritif Aperitif suggestion



Planche de saucisson tranché	6,90 €
Sliced sausage board	

Planche de charcuterie ou de fromage ou mixte	11,90 €
Platters: charcuterie or cheese or mixed	

Les vins Wines



Le verre de Bergerac A.O.P. (12,5cl)	2,80 €
--------------------------------------	--------

Rouge, rosé ou blanc sec

Glass of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white

Le verre de Uby n°3 (12,5cl)	3,50 €
------------------------------	--------

Glass of Uby n°3

Le verre de Monbazillac (12,5cl)	3,90 €
----------------------------------	--------

Glass of Monbazillac, sweet white wine

Le verre de Cahors, La Coustarelle (12,5cl)	3,90 €
---	--------

Glass of Cahors wine

Le verre de Pécharmant (12,5cl)	4,50 €
---------------------------------	--------

Château Les Farcies du Pech, 2019

Glass of Pecharmant wine

Le pichet de Bergerac A.O.P. (50cl)	4,70 €
-------------------------------------	--------

Rouge, rosé : Merlot 80%, Cabernet 20%

ou blanc sec : Sauvignon 30%, Semillon 70%

Pitcher of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white

Uby n°3 de Gascogne (75cl)	13,90 €
----------------------------	---------

Bottle of Uby n°3 from Gascogne

Château La Coustarelle, Cahors (75cl)	18,90 €
---------------------------------------	---------

Bottle of Cahors

Château Les Farcies du Pech, 2019 (75cl)	24,90 €
--	---------

Pécharmant

Bottle of Pécharmant

Les eaux minérales Mineral waters



Badoit / Sparkling water	
1/2 litre	3,90 €
1 litre	4,90 €

Vittel / Mineral water	
1/2 litre	3,50 €
1 litre	4,50 €

Les boissons chaudes Hot drinks



Café, Décaféiné / Coffee, Decaffeinated coffee	1,70 €
--	--------

Noisette / Small coffee with milk	1,80 €
-----------------------------------	--------

Grand-café / Large coffee	2,90 €
---------------------------	--------

Grand-café au lait, Cappucino	3,00 €
Large coffee with milk, Cappucino	

Petit-chocolat / Small chocolate	3,30 €
----------------------------------	--------

Grand-chocolat / Large chocolate	4,00 €
----------------------------------	--------

Café ou Chocolat viennois (chantilly maison)	4,50 €
Hot coffee or chocolate with home-made whipped cream	

Latte macchiatto caramel ou noisette	4,50 €
Caramel or hazelnut with home-made latte macchiatto	

Thé noir nature «Darjeeling» ou de «Ceylan»	3,00 €
«Darjeeling» tea or «Ceylon» tea	

Thés noirs parfumés / Flavoured black teas	3,00 €
Earl Grey, Jardin Bleu (fraise des bois, rhubarbe), Paul et Virginie (caramel, cerise, vanille, framboise).	

Earl Grey, blue garden (wild strawberry and rhubarb), Paul and Virginie (caramel, cherry, vanilla, raspberry).

Thé vert nature de Chine / Chinese green tea	3,00 €
--	--------

Thés verts parfumés / Flavoured green teas	3,00 €
--	--------

Jasmin, menthe, mélange oriental (passion, pêche, fraise), Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, fleur d'orange, violette, pêche)

Jasmine, mint, oriental mixture (passion fruit, peach, strawberry), night at Versailles (kiwi, bergamot, orange flower, violet, peach).

Thé sans théine / Tea without theine	3,00 €
Rooibos oriental	

Infusion / Herbal tea	3,00 €
-----------------------	--------

Verveine, tilleul menthe

Verbena, mint lime

Les jardins sont ouverts tous les jours de l'année, le salon de thé de février à novembre.

Le déjeuner est servi jusqu'à 16h en haute saison. Le temps d'attente peut varier de 5 à 45 minutes selon l'affluence, merci de votre compréhension.

The gardens are open all year round. The tea-room is open from February until November.

In high season, lunch is served until 4 p.m.

The waiting time can vary from 5 to 45 minutes depending on the crowd, thank you for your patience.

La TERRASSE DE



Marqueyssac

Les mets d'ici Local produce



Planche de saucisson tranché	6,90 €
------------------------------	--------

Sliced sausage board

Planche de charcuterie ou de fromage ou mixte	11,90 €
---	---------

Platters: charcuterie or cheese or mixed

Terrine de lapereau maison	11,90 €
----------------------------	---------

servie accompagnée de salade et de toasts

Home-made rabbit terrine served with salad and toast

Les salades Salads



Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette à base d'huile de tournesol, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique ainsi que de carottes, tomates et betteraves

All our salads are seasoned with a sunflower, olive oil and balsamic vinegar dressing as well as carrots, tomatoes and beets

Salade verte aux noix	5,50 €
-----------------------	--------

Salad, walnuts

Salade de cabécous du Pays de Fénelon	8,90 €
---------------------------------------	--------

Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toast

Salad, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast

Salade de Castelnaud	8,90 €
----------------------	--------

Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, comté, maïs, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons

Salad, tomato, slices of smoked duck fillet, comté cheese, sweet corn, minced cold pork confit, bread croutons

Salade de Fayrac	8,90 €
------------------	--------

Salade, tomate, maïs, noix, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé

Salad, tomato, sweet corn, walnuts, slices of smoked duck fillet, goose terrine

Salade Fromagère	8,90 €
------------------	--------

Salade, tomate, bleu d'Auvergne, comté, noix, olives

Salad, tomato, blue cheese, comté cheese, walnuts, olives

Salade des jardiniers	8,90 €
-----------------------	--------

Salade, haricots verts, tomate, jambon, jambon cru, comté, croûtons

Salad, green beans, tomato, ham, raw ham, comté cheese, bread croutons

Salade végétarienne	8,90 €
---------------------	--------

Salade, tomate, concombre, haricots verts, noix, melon, olives

Salad, tomato, cucumber, green beans, walnuts, melon, olives

Salade de gésiers de Sarlat	12,90 €
-----------------------------	---------

Salade, tomate, gésiers d'oie chauds, tranches de magret de canard fumé, noix, croûtons

Salad, tomato, hot goose gizzards, slices of smoked duck fillet, walnuts, bread croutons

Salade Périgourdine	12,90 €
---------------------	---------

Salade, tomate, terrine de magret d'oie fumé, pâté au foie gras de canard 30%, tranches de magret de canard fumé, noix

Salad, tomato, goose terrine, pate with foie gras 30%, slices of smoked duck fillet, walnuts

Salade de foie gras de Beynac	14,90 €
-------------------------------	---------

Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord), croûtons, confit d'oignons

Salad, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet and duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, bread croutons, onion jam

Supplément cabécou / Extra goat cheese	2,50 €
--	--------

Supplément foie gras de canard / Extra duck foie gras	6,90 €
---	--------

Les formules Menus



Menu du Château 15,90

Salade de Fayrac

Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé, maïs, noix
Salad, tomato, slices of smoked duck breast, smoked goose breast terrine, corn, walnuts

ou

Salade de Castelnaud

Salade, tomate, maïs, tranches de magret de canard fumé, comté, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons.
Salad, tomato, corn, slices of smoked duck breast, comté cheese, sliced Périgourdin enchaud, croutons.

Cabécou sur toast

Goat cheese on toast

ou

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel

Périgord walnut tart with honey cream

Un verre de vin de Bergerac compris

A glass of Bergerac wine included

Menu du Dino 7,90 €



Réservé aux enfants de moins de 10 ans.
For children under 10 years old only.

Assiette de chips et sa tranche de jambon blanc

Platter of crisps and slice of ham

ou

Croque-monsieur

Crème dessert bio au chocolat

Organic chocolate cream dessert

ou

Une boule de glace au choix

One scoop of ice cream of your choice

Sirop à l'eau au choix

Water syrup of your choice

Les en-cas Snacks



Servis accompagnés de salade / Served with salad

Tartine croquante 7,00 €

Pomme de terre, fromage, lardons
Crispy toast with potato, cheese and bacon

Croque-monsieur 7,00 €

Pizza 7,00 €

Jambon, fromage, champignons
Ham, cheese and mushrooms

Quiche lorraine 7,00 €

Quiche aux poireaux 7,00 €

Leek quiche

Assiette de chips 3,50 €

Platter of crisps

Les crêpes sucrées de Marqueyssac The sweet pancakes of Marqueyssac



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 of our crepes are made with free range eggs and organic flour from the Charbonnière mill.

Crêpe au sucre 2,50 €

Crepe with sugar

Crêpe chantilly maison 3,50 €

Crepe with home-made whipped cream

Crêpe au chocolat-noisette Lucien Georgelin 3,50 €

Crepe with chocolate and hazelnut spread

Crêpe à la confiture de noix 3,50 €

Crepe with walnut spread

Crêpe au miel du Périgord 3,50 €

Crepe with honey from the Périgord

Crêpe à la crème de marron 3,50 €

Crêpe with chestnut cream

Supplément chantilly / Extra whipped cream 1,00 €

et aussi, and also

Crème dessert au chocolat bio (Péchalou) 2,50 €

Organic chocolate cream dessert

Fromage blanc Péchalou de Saint-Cyprien et son coulis de fruits maison (100g) 2,50 €

Péchalou white cheese from St-Cyprien and its homemade fruit coulis

Salade de fruits frais maison 6,90 €

Home-made fresh fruit salad

Café gourmand 6,90 €

(1 boule de glace au choix, chantilly, mini flan pâtissier et fondant chocolat)

Gourmet coffee (1 scoop of ice cream of your choice, whipped cream, a brownie and vanilla cake)

Les pâtisseries Pastries



Nos pâtisseries sont réalisées par le Chef du «Relais des Cinq Châteaux» à Vézac.
Our pastries are made by the chef of the «Relais des 5 Châteaux» in Vézac.

Tarte aux fraises du Périgord et son coulis de fruits rouges 6,30 €

Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Tarte aux pommes et sa crème au miel 6,30 €

Apple tart with honey cream

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel 6,30 €

Périgord walnut tart with honey cream

Tarte à la rhubarbe et son coulis de fruits rouges 6,30 €

Rhubarb tart with a red fruit coulis

Les spécialités glacées Ice cream specialities



Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M. Manouvrier à St Geniès.
Our sherbets and ice creams are made by craftsman Mr Manouvrier from St Geniès.

Notre chantilly est maison et parfumée à la vanille.
Our chantilly is home-made and is flavoured with vanilla.

La Dame de Marqueyssac 8,70 €

Framboise, poire, pêche de vigne, fruits frais selon saison, chantilly

Raspberry, pear, red peach, seasonal fresh fruits,

home-made whipped cream

La Dame de Flamerie 8,70 €

Vanille, fraise du Périgord (2 boules), fraises fraîches selon saison, chantilly

Vanilla, Périgord strawberry (2 scoops), fresh seasonal strawberries,

home-made whipped cream

Primavera 8,70 €

Mangue, citron, fruit de la passion, fruits frais selon saison, chantilly

Mango, lemon, passion fruit, fresh seasonal fruits,

home-made whipped cream

La Cassini 8,70 €

Cassis, framboise, griotte, fraises fraîches selon saison, chantilly

Blackcurrant, raspberry, cherry, seasonal fresh strawberries,

home-made whipped cream

La Belle de Judée 8,70 €

Pétale de rose, violette, jonquille, fruits frais selon saison, chantilly

Rose petal, violet, daffodil, fresh seasonal fruits,

home-made whipped cream

Tante Pétronille 8,70 €

Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly

Strawberry, banana, chocolate, chocolate coulis,

home-made whipped cream

Monsieur de la Carolie 8,70 €

Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes, chantilly

Périgord walnut, caramel, nougat, almonds,

home-made whipped cream

L'Ambassadeur de Belgique 8,70 €

Citron vert (2 boules), poire, vodka, chantilly

Lime (2 scoops), pear, vodka, home-made whipped cream

Le Chevalier de Cervail 8,70 €

Noix du Périgord, marron, stracciatella, liqueur de noix, chantilly

Périgord walnut, chestnut, stracciatella, walnut liquor, home-made

whipped cream

Le Délice des Jardiniers 8,70 €

Caramel (2 boules) et vanille nappées de café chaud, chantilly

Caramel (2 scoops) and vanilla ice cream covered with hot coffee,

home-made whipped cream

Chocolat ou café liégeois 8,70 €

Chocolat ou café (2 boules), vanille, coulis chocolat ou café, chantilly

Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla, chocolate or coffee coulis,

home-made whipped cream

Les Amoureux de Marqueyssac (pour 2) 15,60 €

Cassis, chocolat, fruit de la passion, noix du Périgord, vanille, fraise du Périgord, fruits frais selon saison, chantilly

Blackcurrant, chocolate, passion fruit, Périgord walnut, vanilla, Périgord

strawberries, fresh seasonal fruits, home-made whipped cream (for 2)

Nous composons votre coupe.

Pick and mix your ice cream.

Nos parfums / Choice of flavours :

Sorbets : Fraise du Périgord, Framboise, Poire, Cassis, Griotte, Citron vert, Passion, Pêche de vigne, Mangue.

Our sherbets : Périgord strawberry, Raspberry, Pear, Blackcurrant,

Morello cherry, Lime, Passion fruit, Vine peach, Mango.

Crèmes glacées : Noix du Périgord, Miel du Périgord, Vanille, Chocolat, Noisette, Marron, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Rhum-Raisin, Café, Nougat, Caramel, Pistache, Stracciatella, Yaourt, Banane, Barbe à papa.

Our ice creams : Périgord walnut, Périgord honey, vanilla, chocolate, hazelnut, chestnut, chocolate-mint, coconut, rum and raisin, coffee, nougat, caramel, pistachio, stracciatella, yogurt, banana, barbabapa.

Nos spécialités à découvrir : Violette, Pétale de rose, Jonquille, Coquelicot, Acacias de Marqueyssac et Anis KR.

Our specialities to discover : violet, rose petal, daffodil, poppy, acacia from Marqueyssac and anise KR.

3 boules / 3 scoops 7,60 €

2 boules / 2 scoops 5,60 €

1 boule / 1 scoop 3,00 €

Supplément chantilly / Extra whipped cream 1,00 €

Les glaces en cornets sont servies au comptoir, à l'entrée du salon de thé.

The ice cream cones are served at the counter, at the entrance of the tea room.

Un livret répertoriant les allergènes de notre carte est à votre disposition.

A full allergen chart is available upon request.

L'assiette gourmande de Cybèle 18,50 €

Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé, foie gras de canard entier sur toasts origine certifiée Périgord, cabécou du Pays de Fénelon, gésiers, confiture d'oignon

Salad, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet, duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, goat cheese, gizzards, onion jam