

Les boissons fraîches

Perrier (33 cl)	3,20 €
Coca ou Coca Zéro (33 cl)	3,20 €
Orangina (25 cl)	3,20 €
Ice Tea Pêche (25 cl)	3,20 €
Schweppes (25 cl) Tonic ou Agrum	3,20 €
Thé glacé Citron, Framboise ou Pêche	3,20 €
Diabolo (25 cl)	3,20 €
Limonade	3,20 €
Verre de lait	2,50 €
Sirop à l'eau Menthe, grenadine, citron, citron vert, fraise, pêche, cassis, passion, banane-kiwi, anis, mojito, barbe à papa, violette, rose, concombre	1,80 €
Jus de fruits (25 cl) Orange, ananas, abricot, pomme, A.C.E. (orange, ananas, carotte)	3,20 €
Cidre Doux ou Brut (25 cl)	3,20 €
Cidre Doux ou Brut (1 L)	9,00 €

Les eaux minérales

Badoit ½ litre	3,90 €
1 litre	4,90 €
Vittel ¼ litre	2,60 €
½ litre	3,50 €
1 litre	4,50 €

Les boissons chaudes

Café, allongé	1,90 €
Décaféiné spécial	2,00 €
Noisette	1,95 €
Grand café	2,90 €
Grand café au lait, Cappucino	2,95 €
Petit chocolat	3,30 €
Grand chocolat	3,95 €
Café ou chocolat viennois (chantilly maison)	4,50 €
Latte Macchiato Caramel ou noisette	4,50 €
Thé noir nature Darjeeling ou Ceylan	3,00 €
Thés noirs parfumés Earl Grey, Jardin Bleu (fraises des bois, rhubarbe), Paul et Virginie (caramel, cerise, vanille, framboise)	3,00 €
Thés verts Nature de Chine, Jasmin, Menthe, Oriental (passion, pêche, fraise), Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, violette, fleur d'oranger)	3,00 €
Thé sans théine Rooibos oriental	3,00 €
Infusion Verveine, tilleul menthe	3,00 €

Les apéritifs et digestifs

Kir au vin blanc (10 cl) Rose, violette, mûre, framboise ou cassis	3,50 €
Kir Marqueyssac (vin blanc pétillant) (10 cl)	4,00 €
Coupe de champagne Paul Romain (12 cl)	6,90 €
Vin de pêche, noix ou châtaigne (7 cl)	3,80 €
Anis, Whisky (2 cl)	3,80 €
Martini (4 cl)	3,80 €
Digestifs (4 cl) Vieille prune, get 27, mirabelle	6,50 €

Les bières

Pressions Ratz

La Ratz est une bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot

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

Bouteilles

Ratz (33 cl) Bio Blanche, Blonde ou Ambrée	4,70 €
Bière fruitée Grimbergen (33 cl)	4,90 €
Bière sans alcool (25 cl)	3,20 €

Les vins

Le verre de Bergerac A.O.P. (12,5 cl)	2,80 €
Le verre de Pécharmant (12,5 cl) Les Farcies du Pech	3,90 €
Le verre de Monbazillac (12,5 cl)	3,90 €
Le verre d' Uby n°3 (12,5 cl)	3,50 €
Le verre de Cahors (12,5 cl) La Coustarelle	3,90 €
Le pichet de Bergerac A.O.P. (50 cl)	4,70 €
Château Les Farcies du Pech (75 cl)	20,90 €
Uby n°3 (75 cl)	13,90 €
Château La Coustarelle (75 cl)	18,90 €



Scannez ici pour
voir la carte des
allergènes



Carte d'hiver



Les jardins suspendus de Marqueyssac

Nos salades

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette à base d'huile de tournesol, d'olive et de vinaigre balsamique.

Salade de Cabécous 9,90 €

Salade, crudités de saison, noix, cabécous chauds sur toast

Salade de Gésiers de Sarlat 13,90 €

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

Salade de Foie Gras de Montignac 15,90 €

Salade, crudités de saison, tranches de magret de canard fumé, foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord), croûtons et confits d'oignons

Délice de Canard 17,90 €

Parmentier (340 g), salade et crudités de saison

Nos galettes de Parrasin

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de sarrasin bio du Moulin de Charbonnière.

L'Allosaure 7,90 €

Jambon, emmental

La Fermière 7,90 €

Emmental, œuf de poule

La Marqueyssac 8,90 €

Jambon, emmental, œuf de poule

La Bergère 8,90 €

Cabécou, noix, emmental, miel

La Jardinier en chef 8,90 €

Saucisse, emmental, œuf de poule, oignons frais

La Périgord 9,90 €

Magret de canard, gésiers, noix, emmental, confit d'oignons

Le café ou thé gourmand

Une boule de glace, chantilly, mini pâtisseries (coulant chocolat, muffin) 7,50 €

Nos en-cas

Snacks surgelés

Croque-monsieur 7,90 €

Pizza 7,90 €

Jambon, fromage, champignons

Tartine savoyarde 7,90 €

Pomme de terre, fromage, lardons

Quiche 7,90 €

Lorraine ou aux poireaux

La formule du Jardinier (15,90 €)

Galette (la Marqueyssac ou la Bergère)

Crêpe (chocolat maison ou à la crème de noix)

Un verre de cidre ou de vin Bergerac A.O.P

Café

Le menu du Dino (8,50 €)

Galette l'Allosaure ou Croque-monsieur

Crêpe au sucre ou Crème dessert au chocolat

Péchalou ou Une boule de glace

Un sirop à l'eau au choix

Les crêpes sucrées (à la farine de froment bio)

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de sarrasin bio du Moulin de Charbonnière.

Crêpe beurre sucre / beurre sucre citron 2,50 €

Crêpe au miel du Périgord 3,50 €

Crêpe au chocolat maison 3,50 €

Crêpe au chocolat Noisette du Lot et Garonne, Lucien Georgelin (sans huile de palme) 3,50 €

Crêpe au caramel beurre salé maison 3,50 €

Crêpe à la confiture de fraises Lucien Georgelin 3,50 €

Crêpe à la crème de marron ou de noix 3,50 €

Crêpe à la chantilly maison 3,50 €

Les coupes glacées

La Dame de Flamerie 8,90 €

(Vanille, fraises du Périgord, coulis de fruits, chantilly)

Primavera 8,90 €

(Mangue, citron vert, fruit de la passion, fruits de saison, chantilly)

La Cassini 8,90 €

(Cassis, framboise, griotte, coulis de fruits rouges, chantilly)

La Belle de Judée 8,90 €

(Pétale de rose, violette, jonquille, fruits de saison, chantilly)

Tante Pétronille 8,90 €

(Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly)

Monsieur de la Carolie 8,90 €

(Noix, caramel, nougat, amandes, chantilly)

Le Chevalier de Cerval 8,90 €

(Noix, marron, straciatella, liqueur de noix, chantilly)

Café, caramel ou chocolat liégeois 8,90 €

(Café, caramel ou chocolat, vanille, coulis chocolat ou café, chantilly)

Nos Sorbets : fraise du Périgord, framboise, cassis, griotte, citron vert, fruits de la passion, pêche de vigne, mangue

Nos Crèmes glacées : noix du Périgord, vanille, chocolat, caramel, marron, nougat, banane, straciatella

Nos spécialités : violette, pétale de rose, jonquille

3 boules : 7,90 € / 2 boules : 5,80 € / 1 boule : 3,00 €

Supplément chantilly maison : 1,00 €