



Les boissons fraîches

Cold drinks

les boissons maison, home-made drinks

Citrons ou oranges pressés	6,50 €
<i>Fresh lemon or orange juice</i>	
Citronnade à la menthe	3,90 €
Orangeade aux agrumes	3,90 €
Limonade maison	3,90 €
Thés glacés maison	
(Oriental, citron, framboise, pêche ou mangue/passion) ..	3,50 €
<i>Ice Tea : oriental, lemon, raspberrry, peach or mango/passion fruit</i>	
Café "Retour d'Italie" (Leccese)	3,50 €
<i>café glacé au lait d'amande maison</i>	
<i>Café Leccese, iced coffee with homemade almond milk</i>	

et aussi, and also

Perrier (33cl)	3,50 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	3,50 €
Ice Tea Pêche (25cl)	3,50 €
Schweppes Agrum ou Tonic (25cl)	3,50 €
Limonade ou diabololo (25cl)	3,50 €
1/4 Vittel	3,00 €
Un verre de lait ou lait d'amande	2,90 €
<i>Glass of milk or almond milk</i>	
Sirop à l'eau / Cordials	1,80 €
Menthe, grenadine, citron, fraise des bois, pêche, mojito, cas-sis, anis, banane, cerise.	
<i>Mint, grenadine, lemon, wild strawberry, peach, mojito, blackcurrant, aniseed, banana, cherry.</i>	

Nos spécialités à découvrir : violette, rose, concombre.
Our specialities to discover : violet, rose, cucumber.

Jus de fruits (20cl) / Fruit juice 3,50 €
*Orange, ananas, abricot, pomme, A.C.E (orange, ananas, carotte).
Orange, pineapple, apricot, apple, A.C.E (orange, pineapple, carrot).*

Cidre Doux ou Brut / Cider	
Le verre	3,50 €
1 litre	9,90 €

Les bières pressions

Draft beers

Kronenbourg ou panaché

<i>Kronenbourg or shandy</i>	
Le galopin (15cl)	2,50 €
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)	3,90 €
Le distingué (50cl)	7,50 €

«Ratz» blonde - Blond beer

Le demi (25cl)	3,90 €
Le distingué (50cl)	7,50 €

Les bières bouteilles

Bottled beers

Bières BIO

«Ratz» blanche, blonde ou ambrée (33cl)	5,90 €
Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot	
<i>Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot</i>	

Grimbergen ruby (33cl) Bière aux fruits rouges	5,90 €
<i>Red fruit beer</i>	

Bière sans alcool / Alcohol-free beer

Jupiler (25cl)	3,50 €
<i>Alcohol free</i>	



Les cocktails maison

Home-made cocktails

Avec alcool / With alcohol

Le chardonneret (Punch maison)	8,50 €
<i>Home-made punch</i>	
Le roitelet (Mojito)	8,50 €
L'aigrette (Pina Colada)	8,50 €
Le rouge-gorge (Spritz)	8,50 €

Sans alcool / Without alcohol

Le martin-pêcheur (Virgin Mojito)	6,50 €
Le pélerin	6,50 €
<i>Virgin rum, Falernum (citron vert, amande et épices), ananas Virgin rum, Falernum (lime, almond and spices), pineapple</i>	
Le tichodrome	6,50 €
<i>Fraises du Périgord, banane, purée de fraises Périgord strawberries, banana, strawberry puree</i>	
Le pic et peiche (Citron, mandarine, perrier)	6,50 €
<i>Lemon, tangerine, perrier</i>	

Les apéritifs et digestifs

Aperitifs and liqueurs

Kir (au vin blanc sec de Bergerac) violette, rose, mûre, cassis ou framboise	3,90 €
<i>Kir (with dry white Bergerac wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant or raspberry</i>	

Kir Marqueyssac (blanc de blanc pétillant) violette, rose, mûre, cassis ou framboise	4,50 €
<i>Kir (with sparkling Blanc de Blanc wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant or raspberry</i>	

Vin de pêche, de noix, de châtaigne (8cl)	4,50 €
<i>Wine : peach, walnut, chestnut</i>	

Anis, whisky (4cl)	4,50 €
---------------------------	--------

Digestifs (4cl) : vieille prune, get 27, mirabelle	6,90 €
---	--------

La coupe de Champagne (12cl)	9,50 €
<i>Glass of champagne</i>	

La bouteille de Champagne (Brut, 75cl)	56,90 €
<i>Bottle of Champagne</i>	

Suggestion apéritif

Aperitif suggestion

Planche de saucisson de canard tranché	8,90 €
<i>Sliced duck sausage board</i>	

Planche de charcuterie et de fromage	14,90 €
<i>Platters: charcuterie and cheese</i>	

Les vins

Wines

Le verre de Bergerac A.O.P. (12,5cl)	3,20 €
<i>Rouge, rosé ou blanc sec Glass of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white (12,5cl)</i>	
Le verre de Uby n°3 (15cl)	3,90 €
<i>Glass of Uby n°3 (15cl)</i>	
Le verre de Monbazillac (15cl)	4,90 €
<i>Glass of Monbazillac, sweet white wine (15cl)</i>	
Le verre de Cahors, La Coustarelle (15cl)	4,90 €
<i>Glass of Cahors wine (15cl)</i>	
Le verre de Pécharmant (15cl)	5,50 €
<i>Glass of Pecharmant wine (15cl)</i>	

Le pichet de Bergerac A.O.P. (50cl)	6,50 €
<i>Rouge, rosé : Merlot 80%, Cabernet 20% ou blanc sec : Sauvignon 30%, Semillon 70% Pitcher of Bergerac wine A.O.P.(50cl) / Red, rosé or dry white</i>	

Uby n°3 de Gascogne (75cl)	18,90 €
<i>Bottle of Uby n°3 from Gascogne</i>	

Château La Coustarelle, Cahors (75cl)	21,90 €
<i>Bottle of Cahors</i>	

Château Les Farcies du Pech, 2019 (75cl)	27,90 €
<i>Pécharmant Bottle of Pécharmant</i>	

Les eaux minérales

Mineral waters

Badoit / Sparkling water	
1/2 litre	4,50 €
1 litre	5,90 €

Vittel / Mineral water	
1/2 litre	4,00 €
1 litre	4,90 €

Les boissons chaudes

Hot drinks

Café / Coffee	1,70 €
----------------------	--------

Décafeiné, Noisette	1,90 €
<i>Decaffeinated coffee, Small coffee with milk</i>	

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

Grand-café au lait, Cappuccino	3,20 €
<i>Large coffee with milk, Cappucino</i>	

Petit-chocolat / Small hot chocolate	3,70 €
---	--------

Grand-chocolat / Large hot chocolate	4,50 €
---	--------

Café ou Chocolat viennois (chantilly maison)	4,90 €
<i>Hot coffee or chocolate with home-made chantilly cream</i>	

Latte macchiatto caramel ou noisette	4,90 €
<i>Caramel or hazelnut home-made latte macchiatto</i>	

Thé noir nature «Darjeeling» ou de «Ceylan»	3,20 €
<i>«Darjeeling» tea or «Ceylon» tea</i>	

Thés noirs parfumés / Flavoured black teas	3,20 €
<i>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, raspberrry).</i>	

Thé vert nature de Chine / Chinese green tea	3,20 €
---	--------

Thés verts parfumés / Flavoured green teas	3,20 €
<i>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).</i>	

Thé sans théine / Tea without theine	3,20 €
<i>Rooibos oriental</i>	

Infusion / Herbal tea	3,20 €
<i>Verveine, tilleul menthe Verbena, mint lime</i>	

Scannez ici pour voir la carte des allergènes



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

Le déjeuner est servi jusqu'à 16h en haute saison. Il est vivement conseillé de se rendre au restaurant vers 14h30, une fois passée l'affluence de midi. Le temps d'attente peut varier de 5 à 45 minutes, merci de votre compréhension.

The gardens are open all year round. The tea-room is open from February until November and during the Christmas holidays. In high season, lunch is served until 4 p.m. We highly recommend going to restaurant & tea-room around 2.30 p.m., once the midday rush has passed. The waiting time can vary from 5 to 45 minutes, thank you for your patience.

La TERRASSE DE Marqueyssac

Les mets d'ici

Local produce

Planche de saucisson de canard tranché	8,90 €
<i>Sliced duck sausage board</i>	

Planche de charcuterie et de fromage	14,90 €
<i>Platters: charcuterie and cheese</i>	

Terrine de lapereau maison	13,90 €
<i>servie accompagnée de salade et de toasts Home-made rabbit terrine served with salad and toast</i>	

Délice de canard de la Maison Pelegris	19,90 €
<i>Hachis Parmentier accompagné de salade Pelegris's duck delight / Duck shepherd's pie served with salad</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 et betteraves

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

Salade verte aux noix	6,50 €
<i>Lettuce, walnuts</i>	

Salade de cabécous du Pays de Fénelon	11,90 €
<i>Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toast Lettuce, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast</i>	

Salade de Castelnaud	11,90 €
<i>Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, comté, maïs, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons Lettuce, tomato, slices of smoked duck fillet, comté cheese, sweet corn, minced pork confit served cold, bread croutons</i>	

Salade de Fayrac	11,90 €
<i>Salade, tomate, maïs, noix, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé Lettuce, tomato, sweet corn, walnuts, slices of smoked duck fillet, goose terrine</i>	

Salade Fromagère	11,90 €
<i>Salade, tomate, bleu d'Auvergne, comté, noix, olives Lettuce, tomato, blue cheese, comté cheese, walnuts, olives</i>	

Salade des jardiniers	11,90 €
<i>Salade, tomate, jambon, jambon cru, comté, croûtons Lettuce, tomato, ham, cured ham, comté cheese, bread croutons</i>	

Salade végétarienne	11,90 €
<i>Salade, tomate, concombre, maïs, noix, fruits de saison, olives Lettuce, tomato, cucumber, sweet corn, walnuts, seasonal fruit, olives</i>	

Salade de gésiers de Sarlat	14,90 €
<i>Salade, tomate, gésiers d'oie chauds, tranches de magret de canard fumé, noix, croûtons Lettuce, tomato, hot goose gizzards, slices of smoked duck fillet, walnuts, bread croutons</i>	

Salade Périgourdine	14,90 €
<i>Salade, tomate, terrine de magret d'oie fumé, pâté au foie gras de canard 30%, tranches de magret de canard fumé, noix Lettuce, tomato, goose terrine, pate with foie gras 30%, slices of smoked duck fillet, walnuts</i>	

Salade de foie gras de la Maison Pelegris	16,90 €
<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 Lettuce, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet and duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, bread croutons, onion chutney</i>	

Supplément cabécou / Extra goat cheese	2,90 €
---	--------

Supplément foie gras de canard / Extra duck foie gras	7,90 €
--	--------

Les formules

Menus

Menu du Château 19,90 €

Salade de Fayrac

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

ou

Salade de Castelnaud

Salade, tomate, maïs, tranches de magret de canard fumé, comté, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons.
Lettuce, tomato, sweet corn, slices of smoked duck breast, comté cheese, minced pork confit, 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 21,90 €

Kir à la rose ou à la violette ou limonade maison

Violet or rose kir or home-made lemonade

Assiette des Jardins

Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé et son pâté au foie gras de canard 30%
Lettuce, tomato, 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
Lettuce, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast

Coupe de glaces de notre jardin (2 boules)

Sorbet signature ©Marqueyssac et sorbet à la fleur des acacias de Marqueyssac et fraises cueillies en Périgord
Marqueyssac's garden sundae and artisanal ice cream (2 scoops)
Signature sorbet ©Marqueyssac and acacia flowers from Marqueyssac 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 19,90 €

Salade, tomate, noix, foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord) cabécou du Pays de Fénelon, gésiers d'oie chauds, confit d'oignons

Lettuce, tomato, walnuts, duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, Fenelon goats cheese, warm gizzards and onion chutney

Menu du Dino 8,90 €

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

Assiette de crudités et sa tranche de jambon blanc

Vegetable platter 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

Cordial of your choice

Les en-cas

Snacks

Surgelés / Frozen

Servis accompagnés de salade / Served with salad

Croque-monsieur	8,90 €
Tartine italienne Tomate et Mozzarella	8,90 €
<i>Tomato and mozzarella toast</i>	
Tartine campagnarde	8,90 €
<i>Pomme de terre, reblochon, lardons, oignons</i>	
<i>Potato, reblochon, bacon and onions toast</i>	
Quiche lorraine	8,90 €
Quiche aux légumes du soleil.....	8,90 €
<i>Sunshine vegetable quiche</i>	

Les crêpes sucrées de Marqueyssac

Marqueyssac's sweet pancakes



Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de froment bio du Moulin de Charbonnière de Bretagne.
All of our crepes are made with free range eggs and organic flour from the Charbonnière mill.

Crêpe au sucre	2,80 €
<i>Crepe with sugar</i>	
Crêpe chantilly maison	3,80 €
<i>Crepe with home-made chantilly cream</i>	
Crêpe au chocolat-noisette Lucien Georgelin	3,80 €
<i>Crepe with chocolate and hazelnut spread</i>	
Crêpe à la confiture de noix.....	3,80 €
<i>Crepe with walnut spread</i>	
Crêpe au miel du Périgord.....	3,80 €
<i>Crepe with honey from the Périgord</i>	
Crêpe à la crème de marron	3,80 €
<i>Crêpe with chestnut cream</i>	
Supplément chantilly maison	1,30 €
<i>Extra home-made chantilly cream</i>	

et aussi, and also

Crème dessert au chocolat bio (Péchalou).....	2,80 €
<i>Organic chocolate cream dessert</i>	
Fromage blanc Péchalou de Saint-Cyprien et son coulis de fruits rouges (100g).....	2,80 €
<i>Péchalou fromage blanc from St-Cyprien and red fruit coulis</i>	
Salade de fruits frais maison	7,50 €
<i>Home-made fresh fruit salad</i>	
Café gourmand	7,90 €
<i>(1 boule de glace au choix, chantilly, mini-crêpe et fondant chocolat)</i>	
<i>Gourmet coffee (1 scoop of ice cream of your choice, chantilly cream, a mini crepe and chocolate cake)</i>	

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 6,80 €
Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Tarte aux pommes et sa crème au miel..... 6,80 €
Apple tart with honey cream

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel 6,80 €
Périgord walnut tart with honey cream

Tarte à la rhubarbe et son coulis de fruits rouges 6,80 €
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 cream is home-made and is flavoured with vanilla.

La Dame de Marqueyssac 9,90 €
Framboise, poire, pêche de vigne, fruits frais selon saison, chantilly
Raspberry, pear, red peach, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

La Dame de Flamerie 9,90 €
Vanille, fraise du Périgord (2 boules), fraises fraîches selon saison, chantilly
Vanilla, Périgord strawberry (2 scoops), fresh seasonal strawberries, home-made chantilly cream

Primavera 9,90 €
Mangue, citron, fruit de la passion, fruits frais selon saison, chantilly
Mango, lemon, passion fruit, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

La Cassini 9,90 €
Cassis, framboise, griotte, fraises fraîches selon saison, chantilly
Blackcurrant, raspberry, cherry, seasonal fresh strawberries, home-made chantilly cream

La Belle de Judée 9,90 €
Pétale de rose, violette, jonquille, fruits frais selon saison, chantilly
Rose petal, violet, daffodil, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

Tante Pétronille 9,90 €
Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly
Strawberry, banana, chocolate, chocolate coulis, home-made chantilly cream

Monsieur de la Carolie 9,90 €
Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes, chantilly
Périgord walnut, caramel, nougat, almonds, home-made chantilly cream

L'Ambassadeur de Belgique 9,90 €
Citron vert (2 boules), poire, vodka, chantilly
Lime (2 scoops), pear, vodka, home-made chantilly cream

Le Chevalier de Cervail 9,90 €
Noix du Périgord, marron, stracciatella, liqueur de noix, chantilly
Périgord walnut, chestnut, stracciatella, walnut liquor, home-made chantilly cream

Le Délice des Jardiniers 9,90 €
Caramel (2 boules) et vanille nappées de café chaud, chantilly
Caramel (2 scoops) and vanilla ice cream covered with hot coffee, home-made chantilly cream

Chocolat ou café liégeois 9,90 €
Chocolat ou café (2 boules), vanille, coulis chocolat ou café, chantilly
Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla, chocolate or coffee coulis, home-made chantilly cream

Les Amoureux de Marqueyssac (pour 2) 17,90 €
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 chantilly cream (for 2)

Nous composons votre coupe.

Pick and mix your ice cream.

Nos parfums / Choice of flavours :

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

Our ice creams : Périgord Walnut, Périgord Honey, Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Chestnut, Chocolate-mint, Coconut, Rum and Raisin, Coffee, Nougat, Caramel, Pistachio, Stracciatella, Yoghurt, Banana.

Nos spécialités à découvrir : Violette, Pétale de rose, Jonquille, Coquelicot.

Nos exclusivités : Acacias de Marqueyssac et notre sorbet signature ©Marqueyssac.

Our specialities to discover : Violet, Rose petal, Daffodil, Poppy.
Our exclusivities : Acacia from Marqueyssac and our signature ©Marqueyssac sorbet.

3 boules / 3 scoops 7,90 €

2 boules / 2 scoops 5,80 €

1 boule / 1 scoop 3,50 €

Supplément chantilly maison 1,30 €
Extra home-made chantilly cream

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 QR code répertoriant les allergènes de notre carte est à votre disposition.

A QR code listing the allergens on our card is at your disposal.