

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Perrier (33 cl)	3,50 €
Coca ou Coca Zéro (33 cl)	3,50 €
Orangina (25 cl)	3,50 €
Ice Tea Pêche (25 cl)	3,50 €
Schweppes Tonic ou Agrum (25 cl)	3,50 €
Thé glacé maison	3,50 €
Citron, Pêche, Mangue/Passion	
Diabolo (avec sirop) ou Limonade (25 cl)	3,50 €
Sirop à l'eau	1,80 €
Menthe, grenadine, citron, cerise, fraise des bois, pêche, cassis, banane, violette, rose, concombre	
Jus de fruits (20 cl)	3,50 €
Orange, ananas, abricot, pomme, A.C.E.	

NOS BIÈRES

Bière Marqueyssac ou Castelnau	5,90 €
(Blonde ou Ambrée) (33 cl)	
Ratz Bio Blanche, Blonde, Ambrée (33 cl)	5,90 €
Ratz de Saison Noël (33cl)	5,90 €
Bière fruitée aux fruits rouges	
Grimbergen (33 cl)	5,90 €
Bière sans alcool (25 cl)	3,50 €

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Vin Chaud (Vacances de Noël)	3,20 €
Kir au vin blanc sec de Bergerac (10cl)	3,90 €
Rose, violette, mûre, framboise ou cassis	
Vin de pêche, noix ou châtaigne (8cl)	4,50 €
Anis, Whisky (4 cl)	4,50 €

NOS CIDRES

Cidre Doux ou Brut (le verre de 25 cl)	3,50 €
Cidre Doux ou Brut (1 L)	9,90 €

NOS VINS

Le verre de Bergerac A.O.P	3,20 €
blanc, rosé, rouge (12,5 cl)	
Le verre d'Uby n°3 blanc (15cl)	3,90 €
Le verre de Monbazillac blanc (15 cl)	4,90 €
Le verre de Pécharmant rouge (15 cl)	5,50 €
Les Farcies du Pech	
Le pichet de Bergerac A.O.P (50 cl)	6,50 €
Le pichet d'Uby n°3 de Gascogne (50 cl)	7,50 €
Pécharmant (75 cl)	27,90 €
Château Les Farcies du Pech	

Prix nets TTC



LA TERRASSE DE MARQUEYSSAC

NOTRE CARTE D'HIVER

NOS BOISSONS GOURMANDES

LAISSEZ-VOUS RÉCHAUFFER PAR NOS BOISSONS GOURMANDES, PARFUMÉES ET PLEINES DE SAVEURS.

Latte Macchiato	4,80 €
Caramel, Noisette, Citrouille épiceée	
Mocha au chocolat noir ou brownies	4,80 €
Mélange d'espresso, de lait chaud et de chocolat	
Café Viennois	4,90 €
Nature, Caramel, Noisette, Brownies, Citrouille épiceée	
Chocolat Viennois	4,90 €
Nature, Caramel, Noisette, Marshmallow grillé, Brownies	
Chai Latte caramel chantilly	4,90 €
Lait d'amande, caramel beurre salé maison, thé chai et chantilly	

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, allongé	1,80 €
Décaféiné, noisette	2,00 €
Grand café	2,90 €
Grand café au lait	3,20 €
Cappuccino nature ou noisette	3,20 €
Petit chocolat	3,70 €
Grand chocolat	4,50 €
Thés noirs	3,20 €
Darjeeling, Ceylan, English Breakfast, Earl Grey, Jardin Bleu (fraises des bois, rhubarbe), Paul et Virginie (caramel, cerise, vanille, framboise)	
Thés verts	3,20 €
Nature de Chine, Jasmin, Menthe, Oriental (passion, pêche, fraise), Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, violette, fleur d'oranger)	
Infusions	3,20 €
Rooibos oriental, Verveine, Tilleul menthe	

NOS EAUX MINÉRALES

Badoit	Vittel
½ litre	4,50 €
1 litre	5,90 €
½ litre	3,00 €
½ litre	4,00 €
1 litre	4,90 €



SCANNEZ ICI
POUR VOIR LA CARTE
DES ALLERGÈNES

SCAN HERE
FOR MENU



La formule du Jardinier

18,90 €

Galette (au choix) ou Quiche (au choix)

Crêpe (au choix)

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

Café



Le menu du Dino

8,90 €

Galette l'Allosaure ou Croque-monsieur

Crêpe au sucre ou chocolat Lucien Georgelin
ou une boule de glace

Un sirop à l'eau au choix



NOS GALETTES DE SARRASIN

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 8,90 €

Jambon, emmental

La Fermière 8,90 €

Emmental, œuf de poule

La Marqueyssac 9,90 €

Jambon, emmental, œuf de poule

La Bergère 9,90 €

Cabécou, noix, emmental, miel

La Périgord 10,90 €

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

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 11,90 €

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

Salade de Gésiers de Sarlat 14,90 €

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

Salade de Foie Gras de Pelegris 16,90 €

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

L'assiette Gourmande de Cybèle 19,90 €

Salade, crudités de saison, foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord), gésiers, cabécou, noix, croûtons et confits d'oignons

NOS PLATS

Délice de Canard Maison Pelegris 19,90 €

Hachis Parmentier de canard accompagné de salade

Cassoulet Périgourdin de Pelegris 20,90 €

Cassoulet (haricots blancs, manchon de canard, saucisse de porc, poitrine de porc) accompagné de salade

NOS EN-CAS

SNACKS SURGELÉS SONT ACCOMPAGNÉS DE SALADE.

Croque-monsieur 8,90 €

Quiche 8,90 €

Lorraine ou Butternut / Comté ou Oignons ou Tartiflette

NOS 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 2,80 €

Crêpe au miel du Périgord 3,80 €

Crêpe à la confiture de fraise 3,80 €

(Du Lot et Garonne, Lucien Georgelin)

Crêpe au chocolat Noisette 3,80 €

(Du Lot et Garonne, Lucien Georgelin, sans huile de palme)

Crêpe au chocolat maison 3,80 €

Crêpe au caramel beurre salé maison 3,80 €

Crêpe à la crème de marron ou de noix 3,80 €

Crêpe à la chantilly maison 3,80 €

Crêpe signature : composez la !

5,50 €

LASSEZ PARLER VOTRE GOURMANDISE EN COMPOSANT
LA CRÊPE DE VOS RÊVES : UN NAPPAGE SAVOUREUX,
UNE BOULE DE GLACE FONDANTE ET DES GARNITURES
AU CHOIX POUR UNE EXPÉRIENCE SUR MESURE.

1 - Nappage au choix

(Miel, Confiture fraise, Chocolat noisette, Chocolat maison, Caramel maison, Confiture de marron, Confiture de noix)

2 - Boule de glace au choix ou Chantilly maison

3 - Garnitures

(Amandes effilées, Spéculoos, Mini marshmallow, Brownies, Popcorn, Noix)

NOS DESSERTS

Café Gourmand 6,80 €

(1 Boule de glace au choix, chantilly, mini-crêpes et fondant chocolat)

Coulant au Chocolat 6,80 €

(Coulant chocolat, boule vanille, chantilly)

Tarte aux pommes 6,80 €

(Tarte aux pommes, boule vanille, caramel beurre salé)

LES SPÉCIALITÉS GLACÉES

La Dame de Flamerie 8,90 €

(Vanille, fraise du Périgord, coulis de fruit rouges, chantilly)

Primavera 8,90 €

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

La Cassini 8,90 €

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

La Belle de Judée 8,90 €

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

Tante Pétronille 8,90 €

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

Monsieur de la Carolie 8,90 €

(Noix, caramel, nougat, amandes, chantilly)

Le Chevalier de Cerval 8,90 €

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

Café, chocolat liégeois ou Dame Blanche 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, café, stracciatella.

NOS SPÉCIALITÉS : violette, pétale de rose, jonquille.

3 boules 7,90 €

2 boules 5,80 €

1 boule 3,50 €

Supplément chantilly maison 1,30 €