

## 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 Citron, Pêche, Mangue/Passion	3,50 €
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 (Blonde ou Ambrée) (33 cl)	5,90 €
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. blanc, rosé, rouge (12,5 cl)	3,20 €
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 épicée	
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 épicée	
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	¾ litre
1 litre	1 litre
4,50 €	3,00 €
5,90 €	4,00 €
	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

**Déllice 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 €

LAISSEZ 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 Cervail** . . . . . 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 €