



## LES BOISSONS FRAÎCHES

Cold drinks

LES BOISSONS MAISON, HOME MADE DRINKS

<b>Citrons ou oranges pressés</b> <i>Freshly squeezed lemon or orange juice</i> .....	6,50 €
<b>Citronnade à la menthe</b> <i>Mint lemonade</i> .....	3,90 €
<b>Orangeade aux agrumes</b> <i>Citrus orangeade</i> .....	3,90 €
<b>Limonade maison</b> (Citron ou pomme ou pomme-ruby) <i>Homemade lemonade (lemon or apple or ruby apple)</i> .....	3,70 €
<b>Thés glacés maison</b> <i>Homemade iced teas</i> .....	3,50 €
<i>(Oriental ou citron ou fruits rouges ou pêche ou mangue/passion)</i> <i>(Oriental, lemon, red berries, peach, or mango &amp; passion fruit)</i>	
<b>Café "Retour d'Italie" (Leccese)</b> .....	3,50 €
<i>Café glacé au lait d'avoine</i> <i>Café Leccese, iced coffee with homemade oat milk</i>	

### BOISSON LOCALE, LOCAL DRINK (SAINT-GENIÈS -24)

Boissons fermentées à base de thé, naturellement pétillantes, faibles en sucre  
*Fermented tea-based drinks, naturally sparkling, low in sugar*

<b>Kombucha bio</b> (35cl) <i>Organic Kombucha</i> .....	5,90 €
<i>Framboise-hibiscus ou Orange sanguine-cardamome</i> <i>Raspberry &amp; hibiscus or blood orange &amp; cardamom</i>	

### LES COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL, HOMEMADE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Le martin-pêcheur</b> <i>(Virgin Mojito) nature ou fraise (classic or strawberry)</i> .....	4,90 €
<b>Le pélerin</b> .....	4,90 €
<i>Mojito, curacao, yuzu, pomme, tonic</i> <i>Mojito, curacao, yuzu, apple, tonic</i>	
<b>Le tichodrome</b> <i>Spritz sans alcool Non-alcoholic Spritz</i> .....	4,90 €
<b>Le pic et peiche</b> .....	4,90 €
<i>Rose, hibiscus, perrier, tonic</i> <i>Rose, hibiscus, perrier, tonic</i>	
<b>Le grand duc</b> .....	4,90 €
<i>Thé Chaï, noisette, citron, perrier</i> <i>Thea Chaï, hazelnut, lemon, perrier</i>	

### ET AUSSI, AND ALSO

<b>Coca-Cola</b> (33cl) (dont 13% de taxe sucre).....	3,70 €
<b>Coca-Cola Zéro</b> (33cl).....	3,50 €
<b>Perrier</b> (33cl).....	3,50 €
<b>Orangina</b> (25cl) (dont taxe sucre).....	3,50 €
<b>Ice Tea Pêche</b> (25cl)(dont taxe sucre).....	3,50 €
<b>Schweppes Agrum</b> (25cl) (dont taxe sucre).....	3,50 €
<b>Limonade ou diabololo</b> (25cl).....	3,50 €
<b>1/4 Vittel</b> .....	3,00 €
<b>Un verre de lait ou lait d'avoine</b> <i>Glass of milk or oat milk</i> .....	2,90 €
<b>Sirop à l'eau</b> <i>Cordials</i> .....	1,80 €
<i>Menthe, grenadine, citron, fraise des bois, pêche, mojito, anis, cerise, gingembre.</i> <i>Mint, grenadine, lemon, wild strawberry, peach, mojito, aniseed, cherry, ginger.</i>	

### NOS SPÉCIALITÉS À DÉCOUVRIR :

**violette, rose, concombre, hibiscus.**  
*Our special flavours to try: violet, rose, cucumber, hibiscus.*

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

### Cidre Doux ou Brut *Cider: dry or sweet*

Le verre.....	3,50 €
1 litre.....	9,90 €

## LES BIÈRES PRESSIONS

Draft beers

<b>Kronenbourg ou panache</b> - <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  
*Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot*

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 ARTISANALES LOCALES

Bière artisanale brassée à Vézac - *Craftsman beer made in Vézac*

Marqueyssac (blonde) (33cl).....	5,90 €
Castelnaud (ambrée) (33cl).....	5,90 €
Ragnabock (blanche) (33cl).....	5,90 €
Grimbergen ruby (33cl).....	5,90 €
<i>Bière aux fruits rouges - Red fruit beer</i>	

### BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE BEER

Jupiler (25cl).....	3,50 €
---------------------	--------



## LES COCKTAILS MAISON

## LES APÉRITIFS ET LES DIGESTIFS

Home made cocktails, aperitifs and liqueurs

<b>Le chardonneret</b> (Punch maison).....	7,90 €
<i>Home-made punch</i>	
<b>Le roitelet</b> <i>Mojito nature ou fraise Mojito, classic or strawberry</i> .....	7,90 €
<b>Le rouge-gorge</b> (Spritz).....	7,90 €
<b>L'aigrette</b> .....	7,90 €
<i>Moscow mule: vodka, citron, gingembre, perrier</i> <i>Vodka, lemon, ginger, perrier</i>	
<b>Le cygne</b> .....	7,90 €
<i>Martini, baie de timur, citron, tonic, perrier</i> <i>Martini, Timur pepper, lemon, tonic &amp; Perrier</i>	

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

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

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

<b>Anis, whisky, martini blanc</b> (4cl).....	4,50 €
---	--------

## SUGGESTION APÉRITIF

Aperitif suggestion

<b>Planche de saucisson de canard tranché</b> .....	8,90 €
<i>Sliced duck saucisson board</i>	
<b>Planche de charcuterie et de fromage</b> .....	14,90 €
<i>Platters: charcuterie and cheese</i>	
<b>Planche du Périgord</b> .....	14,90 €
<i>Foie gras de canard IGP Périgord sur toast et saucisson de canard</i> <i>Duck foie gras certified Périgord origin on toast and duck saucisson</i>	

## LES VINS

Wines

### CHÂTEAU DE MALFOURAT

<b>Le verre de Bergerac A.O.C.</b> (12,5cl).....	3,20 €
<i>Rouge, rosé ou blanc sec</i> <i>Glass of Bergerac wine A.O.C. / Red, rosé or dry white (12,5cl)</i>	

<b>Le verre de Monbazillac A.O.C. 2023</b> (15cl).....	4,90 €
<i>Glass of Monbazillac, sweet white wine (15cl)</i>	

<b>Le verre de Pécharmant A.O.C. 2022</b> (15cl).....	4,90 €
<i>Glass of Pécharmant wine (15cl)</i>	

<b>Le pichet de Bergerac A.O.C.</b> (50cl).....	6,50 €
<i>Rouge, rosé ou blanc sec</i> <i>Pitcher of Bergerac wine A.O.P.(50cl) / Red, rosé or dry white</i>	

<b>La bouteille de vin</b> (75cl).....	14,90 €
<i>Blanc, rosé ou rouge A.O.C.</i> <i>Bottle of white, rosé or red A.O.C. wine</i>	

<b>La bouteille de Monbazillac A.O.C. 2023</b> (75cl).....	24,90 €
<i>Bottle of Monbazillac</i>	

<b>La bouteille de Pécharmant A.O.C. 2022</b> (75cl).....	24,90 €
<i>Bottle of Pécharmant</i>	

### CHÂTEAU DE MONLUC

<b>Le verre de vin blanc de Gascogne IGP</b> (15cl).....	3,90 €
<i>Glass of Gascony wine (15cl)</i>	

<b>Le pichet de vin blanc de Gascogne IGP</b> (50cl).....	7,50 €
<i>Pitcher of Gascony wine</i>	

<b>La bouteille de vin blanc de Gascogne IGP</b> (75cl).....	18,90 €
<i>Bottle of Gascony Wine</i>	

<b>La bouteille de Champagne Castelnaud brut</b> (75cl).....	59,90 €
<i>Bottle of Champagne</i>	

## LES EAUX MINÉRALES

Mineral waters

<b>Badoit</b> / <i>Sparkling water</i>	
1/2 litre.....	4,50 €
1 litre.....	5,90 €

<b>Vittel</b> / <i>Mineral water</i>	
1/2 litre.....	4,00 €
1 litre.....	4,90 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

<b>Café</b> / <i>Coffee</i> .....	1,80 €
-----------------------------------	--------

<b>Décaféiné, Noisette</b> .....	2,00 €
<i>Decaffeinated coffee, small coffee with milk</i>	

<b>Grand-café</b> / <i>Large coffee</i> .....	2,90 €
---	--------

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

<b>Petit-chocolat</b> / <i>Small hot chocolate</i> .....	3,70 €
--	--------

<b>Grand-chocolat</b> / <i>Large hot chocolate</i> .....	4,50 €
--	--------

<b>Café ou Chocolat viennois</b> (chantilly maison).....	4,90 €
<i>Coffee or hot chocolate with home-made chantilly cream</i>	

<b>Latte macchiato caramel ou noisette</b> .....	4,90 €
<i>Caramel or hazelnut latte macchiato</i>	

<b>Thé noir nature "Darjeeling" ou "English breakfast"</b> .....	3,20 €
<i>"Darjeeling" tea or "English breakfast" tea</i>	

<b>Thés noirs parfumés</b> / <i>Flavoured black teas</i> .....	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, raspberry).</i>	

<b>Thé vert nature de Chine</b> / <i>Chinese green tea</i> .....	3,20 €
--	--------

<b>Thés verts parfumés</b> / <i>Flavoured green teas</i> .....	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>	

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

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

<b>Supplément lait ou lait d'avoine</b> .....	0,30 €
<i>Extra milk or oat milk</i>	

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.

Le déjeuner est servi jusqu'à 16h en haute saison.  
Les jardins sont ouverts tous les jours de l'année, le salon de thé de février à novembre et pendant les vacances de Noël.

*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.*

*In high season, lunch is served until 4 p.m.*  
*The gardens are open all year round. The tea-room is open from February until November and during the Christmas holidays.*



**SCANNEZ ICI**

POUR VOIR LA CARTE DES ALLERGÈNES

**SCAN HERE FOR MENU**






LA TERRASSE DE

# MARQUEYSSAC

## LES METS D'ICI

Local produce

<b>Planche de saucisson de canard tranché</b> .....	8,90 €
<i>Sliced duck saucisson Board</i>	
<b>Terrine de lapereau maison</b> .....	13,90 €
<i>servie accompagnée de salade et de toasts</i> <i>Home-made rabbit terrine served with salad and toast</i>	
<b>Planche de charcuterie et de fromage</b> .....	14,90 €
<i>Charcuterie &amp; Cheese Board</i>	
<b>Planche du Périgord</b> .....	14,90 €
<i>Foie gras de canard IGP Périgord sur toast et saucisson de canard</i> <i>Duck foie gras certified Périgord origin on toast and duck saucisson</i>	
<b>Délice de canard de la Maison Pelegris</b> .....	19,90 €
<i>Hachis Parmentier accompagné de salade</i> <i>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 beetroot*

<b>Salade verte aux noix</b> .....	6,50 €
<i>Lettuce, walnuts</i>	
<b>Salade de cabécous du Pays de Fénelon</b> .....	11,90 €
<i>Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toast</i> <i>Lettuce, tomato, walnuts, hot goat's cheese on toast</i>	
<b>Salade de Castelnaud</b> .....	11,90 €
<i>Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, comté, maïs, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons</i> <i>Lettuce, tomato, slices of smoked duck breast, comté cheese, sweet corn, minced pork confit served cold, bread croutons</i>	
<b>Salade de Fayrac</b> .....	11,90 €
<i>Salade, tomate, maïs, noix, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé</i> <i>Lettuce, tomato, sweet corn, walnuts, slices of smoked duck breast, goose terrine</i>	

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

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

<b>Salade végétarienne</b> .....	11,90 €
<i>Salade, tomate, poivrons marinés, maïs, noix, fruits de saison, olives</i> <i>Lettuce, tomato, marinated peppers, sweet corn, walnuts, seasonal fruit, olives</i>	

<b>Salade de gésiers de Sarlat</b> .....	14,90 €
<i>Salade, tomate, gésiers de canard chauds IGP Périgord, tranches de magret de canard fumé, noix, croûtons</i> <i>Lettuce, tomato, hot duck gizzards, slices of smoked duck breast (certified Périgord origin) walnuts, bread croutons</i>	

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

<b>Salade de foie gras de la Maison Pelegris</b> .....	16,90 €
<i>Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier IGP Périgord sur toasts, croûtons, confit d'oignons</i> <i>Lettuce, tomato, walnuts, slices of smoked duck breast and duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, bread croutons, onion chutney</i>	

<b>Supplément cabécou</b> / <i>Extra goat's cheese</i> .....	2,90 €
--	--------

<b>Supplément foie gras de canard IGP Périgord</b> .....	7,90 €
<i>Extra duck foie gras certified Périgord origin</i>	



## LES FORMULES

Menus

### Le 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's 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

#### ou THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE COMPRIS

A glass of Bergerac wine or homemade peach iced tea

### Le 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, poivrons marinés, maïs, tranches de magret de canard fumé et son pâté au foie gras de canard 30%

*Lettuce, tomato, marinated peppers, sweet corn, slices of smoked duck breast 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's 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

*Ice cream sundae from our gardens (2 scoops)*

*Signature ©Marqueyssac sorbet and acacia blossom sorbet from Marqueyssac, served with strawberries handpicked in the Périgord*

ou

#### TARTE AUX FRAISES DU PÉRIGORD et son coulis de fruits rouges (en saison)

Périgord strawberry tart with a red fruit coulis (in season)

#### 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 IGP Périgord) cabécou du Pays de Fénelon, gésiers de canard IGP chauds, confit d'oignons

*Lettuce, tomato, walnuts, duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, Fenelon goat's cheese, warm IGP duck gizzards and onion chutney*

### Le 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 €
Quiche au saumon et brocolis <i>Salmon and broccoli quiche</i>	8,90 €
Quiche façon tartiflette <i>Tartiflette quiche</i>	8,90 €
Quiche lorraine	8,90 €
Quiche aux légumes du soleil <i>Sunshine vegetable quiche</i>	8,90 €

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

#### 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>	
Coulant au chocolat, boule vanille et chantilly	6,80 €
<i>Chocolate fondant, scoop of vanilla ice cream with cream</i>	
Salade de fraises du Périgord et chantilly maison (en saison)	6,80 €
<i>Périgord strawberries with home made chantilly cream (in season)</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 (en saison)	6,80 €
<i>Périgord strawberry tart with a red fruit coulis (in season)</i>	
Tarte aux pommes et sa crème au miel	6,80 €
<i>Apple tart with honey cream</i>	
Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel	6,80 €
<i>Périgord walnut tart with honey cream</i>	
Tarte à la rhubarbe et son coulis de fruits rouges	6,80 €
<i>Rhubarb tart with a red fruit coulis</i>	

### 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 €
<i>Framboise, poire, pêche de vigne, fruits frais selon saison, chantilly</i>	
<i>Raspberry, pear, red peach, fresh seasonal fruits, home made chantilly cream</i>	
La Dame de Flamerie	9,90 €
<i>Vanille, fraise du Périgord (2 boules), fraises fraîches selon saison, chantilly</i>	
<i>Vanilla, Périgord strawberry (2 scoops), fresh seasonal strawberries, home made chantilly cream</i>	
Primavera	9,90 €
<i>Mangue, citron, fruit de la passion, fruits frais selon saison, chantilly</i>	
<i>Mango, lemon, passion fruit, fresh seasonal fruits, home made chantilly cream</i>	
La Cassini	9,90 €
<i>Cassis, framboise, griotte, fraises fraîches selon saison, chantilly</i>	
<i>Blackcurrant, raspberry, cherry, seasonal fresh strawberries, home made chantilly cream</i>	
La Belle de Judée	9,90 €
<i>Pétale de rose, violette, jonquille, fruits frais selon saison, chantilly</i>	
<i>Rose petal, violet, daffodil, fresh seasonal fruits, home made chantilly cream</i>	
Tante Pétronille	9,90 €
<i>Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly</i>	
<i>Strawberry, banana, chocolate, chocolate sauce, home made chantilly cream</i>	
Monsieur de la Carolie	9,90 €
<i>Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes, chantilly</i>	
<i>Périgord walnut, caramel, nougat, almonds, home made chantilly cream</i>	
La dame Blanche de Vernet	9,90 €
<i>Vanille (3 boules), coulis chocolat maison, chantilly</i>	
<i>Vanilla (3 scoops), home-made chocolate coulis, home-made chantilly cream</i>	

Le Chevalier de Cerval	9,90 €
<i>Noix du Périgord, marron, stracciatella, liqueur de noix, chantilly</i>	
<i>Périgord walnut, chestnut, stracciatella, walnut liquor, home made chantilly cream</i>	
Le Délice des Jardiniers	9,90 €
<i>Cacahuète, chocolat, caramel, amandes grillées, chantilly</i>	
<i>Peanut, chocolate, caramel, toasted almonds, home made chantilly cream</i>	

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

Les Amoureux de Marqueyssac (pour 2)	17,90 €
<i>Cassis, chocolat, poire, noix du Périgord, vanille, fraises du Périgord, fruits frais selon saison, chantilly</i>	
<i>Blackcurrant, chocolate, pear, Périgord walnut, vanilla, Périgord strawberries, fresh seasonal fruits, home made chantilly cream (for 2)</i>	

Evasion florale à deux	17,90 €
<i>Jonquille, rose, acacias, @castelnaud, @marqueyssac, coquelicot, fruits frais, chantilly</i>	
<i>Daffodil, rose, acacia, @castelnaud, @marqueyssac, poppy, fresh fruit, home made chantilly cream (for 2)</i>	

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, Cacao, Indochine (framboise, passion, litchi, jasmin).

Our sherbets : Périgord Strawberry, Raspberry, Pear, Blackcurrant, Morello cherry, Lime, Passion fruit, Red peach, Mango, Cocoa, Indochina (raspberry, passion fruit, lychee, jasmine).

Crèmes glacées : Noix du Périgord, Miel du Périgord, Vanille, Chocolat, Marron, Menthe-Chocolat, Cacahuète, Pistache, Cannelé, Café, Nougat, Caramel, Stracciatella, Banane, Cookies.

Our ice creams : Périgord Walnut, Périgord Honey, Vanilla, Chocolate, Chestnut, Chocolate-mint, Peanut, Pistachio, Cannelé, Rum and Raisin, Coffee, Nougat, Caramel, Stracciatella, Banana, Cookies.

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

Nos exclusivités : nos sorbets signature :

©marqueyssac (passion, framboise, mandarine, acacias et note de fenouil-anis)

©castelnaud (amande, pomme, poire et galanga)

et Acacias de Marqueyssac

Our specialities to try: Violet, Rose petal, Daffodil, Poppy.

Our exclusivities : our signature:

©marqueyssac (passion fruit, raspberry, mandarin, acacia and a note of fennel-anise)

@castelnaud (almond, apple, pear and galangal)

and Acacia from Marqueyssac

3 boules / 3 scoops	7,90 €
2 boules / 2 scoops	5,80 €
1 boule / 1 scoop	3,50 €
Supplément chantilly maison	1,30 €
<i>Extra home-made chantilly cream</i>	

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

*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 with full allergen information for our menu is available.*

