

LA CARTE

Les fraîcheurs

Petite soupe fraîche de légumes 9.50 €

Cool, fresh and green soup

Une soupe tiède et froide selon le temps, à base de légumes du potager et d'herbes du château.

Salade de lentilles, feta, brunoise 9.50 €

croquante de légumes

Fresh lentils salad, feta cheese, crunchy brunoise of vegetables

Assiette de légumes rôtis, croquants et 12.50 €

rafraîchis - *Plate of roasted then refreshed vegetables*

Assiette de légumes multicolores rôtis au four, herbes du jardin.

Tartare de saumon au citron, huile 14 €

d'olives vierge, fines herbes

Salmon tartar with lemon, virgin olive oil and herbs

Pâté en croûte – maison Levy, Hautefort 14 €

Carpaccio de bœuf et sa salade mêlée 15 €

Beef carpaccio with salad

— Suggestions du moment à l'ardoise —

Les galettes « farine de sarrasin »

Galette au beurre demi-sel 5.50 €

La galette des Petits Barons 7.50 €

Jambon, fromage / Ham, cheese

La Comtesse 9 €

Jambon, œuf, fromage / Ham, egg, cheese

La Duchesse 11 €

Jambon, œuf, fromage, sauce tomate

Ham, egg, cheese, tomato sauce

La galette de la Baronne 12 €

Légumes rôtis, salade, vinaigrette maison

Roasted vegetables, salad, homemade vinaigrette

La galette du Prince 13.50 €

Roquefort, crème fraîche, noix du château

Roquefort cheese, crème fraîche, walnuts of the chateau

La galette de Hautefort 15 €

Confit de canard, légumes rôtis, foie gras

Duck confit, roasted vegetables, foie gras

Les crêpes sucrées

Crêpe au sucre 3.50 €

Crepe with sugar

Crêpe au sucre et beurre salé 5.50 €

Salted butter and sugar crepe

Crêpe au chocolat 7 €

Crepe with melted dark chocolate

Crêpe confiture au choix 6.50 €

Crepe with choice of jams

Crêpe citron frais bio 7.50 €

Crepe with fresh organic lemon

Crêpe à la pâte à tartiner 7.50 €

Crepe with chocolate spread

Crêpe caramel au beurre salé, 9 €

noix du château, chantilly

Salted caramel crepe, walnuts of the chateau, whipped cream

Crêpe pommes rôties au beurre, 9.50 €

cannelle, noix du château

Crepe with apples roasted in butter, cinnamon and walnuts of the chateau

Crêpe banane, chocolat, chantilly 9.50 €

Crepe with banana, chocolate and whipped cream

Supplément Chantilly 2.50 €

Desserts du jour à l'ardoise — 8.50 €

Les glaces et sorbets

Glaces et sorbets du Périgord

Roland Manouvrier – maître artisan glacier

1 boule / 1 scoop of ice cream 3.50 €

2 boules / 2 scoops of ice cream 6 €

3 boules / 3 scoops of ice cream 8.50 €

Glace à l'italienne, le cornet 3.50 € / 5 €

Soft ice cream, with cone

LES BOISSONS

Eaux minérales et softs

Eau plate ou gazeuse (50 cl)	4,30 €
Eau plate ou gazeuse (75 cl)	7 €
Coca-Cola, Orangina, Perrier, Tonic, Ice Tea, limonade (33 cl)	3,90 €
Jus de fruits Alain Millat (20 cl) Abricot, fraise, pêche, orange, ananas, pomme, poire	4,80 €
Jus de fruits Alain Millat (33 cl) Abricot, pêche, orange, pomme, poire, litchi	6,80 €
Limonade Mona (33 cl) Pêche-abricot, orange, citron-citron vert	4,80 €
Diabolo, parfums au choix	3,50 €

Bières, cidres, vins

Bière pression blonde Leffe (25 cl)	4,50 €
Bière pression blonde Leffe (50 cl)	7,80 €
Bière pression Hoegaarden blanche (25 cl)	4,50 €
Bière pression Hoegaarden blanche (50 cl)	7,80 €
Bière du Chanoine (33 cl) Fabrication artisanale à Hautefort <i>L'amère, L'éphémère, La blonde, La dame Blanche</i>	5,80 €
Cidre Alain Millat (33 cl)	5,20 €
Cidre Alain Millat (75 cl)	14 €
Les Vins au verre (14 cl) Rouge, rosé, blanc	6 €
Verre de Monbazillac (14 cl)	7,50 €

Boissons chaudes

Café ou décaféiné	2,50 €
Café allongé	2,80 €
Café noisette	2,90 €
Le Babyccino	3,80 €
Café crème	4,30 €
Cappucino	4,70 €
Chocolat chaud	4,70 €
Thés et infusions	4,80 €

