

BISTROT DU CHÂTEAU DE FAYOLLE

MENU

Planches : à partager (pour 2 personnes) 18€ / assiette individuelle 10€

- Charcuterie
- Crudités
- Fromage

Entrées : petite 7€ / grande 12€

- Melon au jambon de pays et fruits rouges
- Tomate cœur de bœuf revisitée et sa burrata
- Lentilles corail gourmandes à la coriandre

Grillades au feu de bois : 1 pièce 10€ / 2 pièces 18€

- Brochettes :
 - Bœuf
 - Poulet mariné
 - Gambas au paprika
- Araignée de porc

Tous nos plats sont accompagnés de légumes ou féculents du jour
Et d'une sauce au choix : béarnaise, andalouse ou citronnée

Desserts : 7€

- Feuilleté aux fruits de saison
- Tiramisu de la Marquise (spéculos et poire caramélisée)
- Glaces : 1 boule, 3,50€ - 2 boules, 5,50€ - 3 boules, 7€

Menu enfant: 10€

- 1 brochette avec son accompagnement
- 1 sirop à l'eau
- 1 glace

BISTROT DU CHÂTEAU DE FAYOLLE BOISSONS

Bouteille d'eau (1L) plate ou gazeuse : 4,50€

Vin : bouteille (75cL) 22€ / verre (12,5cL) 4€

- Blanc : L'envol, Histoire de Cep (IGP Périgord, Saint-Aulaye), 2022, Sauvignon.
- Rouge : Espelida, Histoire de Cep (IGP Périgord, Saint-Aulaye), 2022, assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot.
- Rosé : Rosenvie, Bergerac Rosé (AOP), 2023, Château les Hauts de Caillevet.

Kir (12cL) : 3,50€

Sodas (33cL) : 3€

- Oasis
- Coca
- Ice Tea
- Orangina

Bière Blonde Pression : demi 3€ / pinte 5,50€

Café expresso : 2€

Thé : 2€