Le Château des Reynats

MENU



Carte Bistro 7/7, de 12h à 14h

Retrouvez la Carte du Soir de 19h à 22h

15 avenue des Reynats - 24650 Chancelade

05 53 03 53 59

contact@chateau-hotel-perigord.com

www.chateau-hotel-perigord.com

@chateaudesreynats

@spa.chateaudesreynats

La Carte

à partager (ou pas...)

Le Chef Damien Réveiller et sa brigade vous invitent à vivre une Expérience.
Composez votre déjeuner, partagez (ou pas), goûtez, échangez.
3 ou 4 assiettes par personne (incluant le dessert) et vous serez repu !
Bon appétit !

Le Croq'Truffé	19€
Linguine aux coquillages et gambas snackées	21€
Esturgeon du Domaine de Neuvic poché, beurre blanc citronné, kumquat	15€
Jeunes légumes racines, châtaignes, échalote rôtie	8€
Blanquette de veau de ma Grand-Mère	16€
Purée de pommes de terre au beurre de baratte	5€
Poireaux, vinaigrette à l'oeuf, noix de cajou torréfiées	10€
Magret de canard du Périgord (400gr) rôti servi rosé, jus de viande et baies de Goji	26€
Pôtimarron de la Ferme de l'Ecluse rôti, épinards et noix du Périgord	6€
Velouté d'asperges blanches, croutons à l'ail des ours	12€

La Pause du Midi

Retrouvez notre menu de la semaine à l'ardoise !
Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert	26€
Entrée-plat-dessert	37€

La Dent Sucrée... Ou Salée

Café gourmand	9€
Version thé / infusion	11€
Crème caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées	9€
Poire pochée, crumble amande, syphon miel	10€
Le Fromage, sélection du moment	7€

Menu enfant : plat & dessert à 14€

Damien Réveiller et ses équipes travaillent des produits de saison élaborés sur place. Viandes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, pêche française
Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

LES VINS

Nos Vins au verre - 12cl

2023	IGP Périgord, La Belle Colline - Blanc	11€
2023	IGP Pays d'Hérault, Combe Calcaire, Famille Guibert- Blanc	11€
2020	AOC Bordeaux, Camille de Labrie– Rouge	11€
2019	AOC Bergerac, L'Abbaye de L'ancienne Cure– Rouge	11€

Champagnes et Vins Pétillants - 75cl

	AOC Crémant de Bordeaux, Brut	28€
	AOC Crémant de Bordeaux « Héritage », Brut Rosé	30€
	Champagne Lucien Lalardier	65€
	Champagne Veuve Pelletier, Brut rosé	80€
2015	Champagne Fluteau, Blanc de Blancs, Extra Brut	86€

Vins Rouges - 75cl

Sud-Ouest

2021	AOP Bergerac Bio, Gloire de mon Père, Tour des Gendres	35€
2021	AOC Pécharmant Bio, Abbaye de l'Ancienne Cure	45€
2017	AOC Madiran, Château Bouscassé, Alain Brumont	52€

Bordeaux

2016	AOC Côtes de Bourg, Château Sauman	35€
2019	AOC Bordeaux Supérieur, B par Maucaillou	35€
2017	AOP Pessac Léognan, Château de Rochemorin	57€
2018	AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Gaillard	59€
2017	AOC Saint Julien, Château les Ormes	76€

Loire

2018	AOC Chinon, Philippe Alliet	45€
2022	AOC Saumur-Champigny, Les Poyeux, Dom des Frogères	48€

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

Bourgogne & Beaujolais

2021	AOC Couvent des Jacobins, Louis Jadot	50€
2021	AOC Moulin à vent, Château des Jacques, Louis Jadot	56€
2021	AOC Mercurey, Chateau de Chamirey	70€
2017	AOC Savigny les Beaunes, Louis Jadot	80€

Sud-Est

2020	AOP Château L'Hospitalet, La Clape, Grand Vin, Gérard Bertrand	92€
2022	AOC PIC ST LOUP bergerie des cistes « sous le pic »	40€

Vins Blancs - 75cl

Sud-Ouest

2022	AOC Montravel Bio, Blanc de Moulin Garreau, Eric Faucheux	30€
2020	AOC Bergerac, Abbaye de L'Ancienne Cure	35€
2021	AOC Bergerac, Château de la Jaubertie, Cuvée Mirabelle	40€
2022	AOP Bergerac Bio, Cuvée des Conti	36€
2017	AOC Pacherinc du Vic-Bilh, Les Jardins Philosophiques, Alain Brumont	35€

Bordeaux

2010	AOC Château Fombrauge	90€

Loire

2022	AOC Muscadet Sur Lie, Domaine de la Bretonnière	35€
2021	AOC Menetou Salon, Domaine Pelle Morogues	48€

Bourgogne

2022	AOC Saint Véran, Famille Besson	42€
2022	AOC Bouzeron, Louis Jadot	45€
2022	AOC Petit Chablis, Vibrant	45€

Sud-Est

2021	VSIG Languedoc-Roussillon, Orange Gold, Bio, Gérard Bertrand	28€
2022	AOC Côte du Rhône, Réserve, Famille Perrin	30€
2022	AOP Crozes Hermitage, Les Meyssonniers, M.Chapoutier	47€

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

Vins Rosés - 75cl

2022	IGP Périgord Bio, Moulin Rose, Eric Faucheux	28€
2023	AOC Bergerac, « L'Inattendu » de Savignac	28€
2022	AOP Côte de Provence, Moment de Minuty	42€

Vins Moelleux - 75cl

2022	AOC Rosette, Domaine de la Cardinolle	28€
2015	AOC Vouvray, Domaine Clos Naudin, P.Foreau	80€

Petites Bouteilles - 37,5 ou 50cl

Vins Rouges

2022	AOC Bourgogne Hautes Cotes de Nuits, Thevenot Le Brun -	28€
2021	AOP Crozes Hermitage, Les Meysonniers - 37,5cl	28€
2021	AOC Bergerac, Gloire de mon Père - 50cl	29€
2021	AOP Bourgueil – 37,5cl	23€

Vins Blancs

2021	AOC Petit Chablis, La Chablisienne - 37,5cl	28€
2022	AOP Bergerac, Cuvée des Conti - 50cl	29€
2020	AOC Monbazillac, Château Tirecul Lagraviere – 50cl	38€
	AOP Sancerre, Château de Sancerre - 37,5cl	28€

Vins Rosés

2022	AOP Côtes de Provence, Moment de Minuty - 50cl	30€
2022	AOC Bergerac, Julien de Savignac - 37,5cl	26€

L'équipe du Château des Reynats vous souhaite de passer un très agréable moment

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

LE BAR

Pour s'ouvrir l'appétit

Apéritifs au verre

Champagne Brut 12cl	16€
Kir Royal (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	18€
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	12€
Rosette (vin moelleux du Sud-Ouest) 10cl	11€
Vin de Noix, Vin de Pêche 7cl	11€
Pineau des Charentes	10€
Lillet, Muscat, Suze 7cl	10€
Martini blanc ou rouge 7cl	10€
Ricard, Gin, Vodka	10€
Whisky : Jack Daniel's, Jameson 4cl	11€

Bières

Tatou (Blonde) BAM bière artisanale de Marsac	8€
Hombre (Ambrée) BAM bière artisanale de Marsac	8€
Nuit Blanche (Blanche) BAM bière artisanale de Marsac	8€
La Chancelade (triple)	7,50€
Leffe blonde	7€
1664	5,50€
Picon bière	11€

Cocktails

Spritz, Gin tonic, Cuba Libre	12€
Bloody Mary, Americano	14€
Dry Martini, Whisky Sour, Espresso Martini, Negroni	14€
Punch Exotique	12€
Le Reynats (liqueur de Chambord, Nectar fruits rouges, Crémant)	14€

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

En fin de repas

Vin de dessert du Sud-Ouest

Rogomme "Malbec" du Château Chambert - le verre ..... 12€

Digestifs - 4cl

Cointreau, Grand Marnier ..... 11€
Calvados Château de Breuil ..... 11€
Cognac Lheraud Charles VII 40 ans ..... 38€
Cognac Lheraud VSOP N°3, 5ans ..... 15€
Bas-Armagnac Gaston Legrand 1986 ..... 22€
Armagnac Darroze 12 ans ..... 17€
Armagnac Darroze 20 ans ..... 21€

Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto ..... 11€
Manzana Verde, Limoncello, Izarra ..... 11€

Eaux de Vie - 4cl

Eau-de-Vie de Framboise sauvage, Massenez ..... 14€
Eau-de-Vie de Poire Williams, Delaitre ..... 14€
Eau-de-Vie de Mirabelle ..... 14€
Vieille Prune de Souillac ..... 14€

Nos Rhums - 4cl

Rhum Diplomatico, Venezuela ..... 12€
Rhum Plantation XO 20th Anniversary ..... 14€
Rhum Trois Rivière VSOP ..... 14€
Rhum Zacapa, Solera 23, Guatémala ..... 15€
Rhum Matusalem, 23 ans, République Dominiquaine ..... 20€

Whisky - 4cl

Couvreur's, Cleararch, France, ... 12€
Iodé avec un soupçon d'amande
Lagavulin, 16 ans, Ecosse, Islay, single malt, ... 16€
Fumé, marin et boisé
Nikka coffey grain, Japon, ... 17€
Exotique, fruité
The Macallan, Double Cask, 12 ans, Ecosse, Speyside ..... 17€
Vanille et épices douces

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande

Un peu de modération...

Les Eaux

Eau Cryo, eau filtrée plate ou gazeuse - 100cl	3€
Eau Cryo, eau filtrée plate ou gazeuse - 50cl	2€
Evian, Badoit - 100cl	5€
Evian, Badoit - 50cl	3€

Les Softs de la Maison Meneau - production locale et Bio

Les Fizz' - 33cl	6,50€
Cerise & Hibiscus ; Citron vert - Verveine ; Ginger Beer (20cl)	
Les Nectars - 25cl	5,50€
Pêche ; Framboise & Fraise ; Abricot	
Les Purs Jus - 25cl	5,50€
Pomme (non filtré) ; Raisin blanc (Sémillon Sauvignon) ; Tomate	
Les Thés Verts Glacés - 25cl	5,25€
Hibiscus & Fleur de Sureau ; Citron-Gingembre	
Les Smoothies - 25cl	7€
Banane-Acaï-Myrtille ; Mangue-Passion	

Les autres Softs

Coca-cola, Orangina, Schweppes Tonic	5€
Perrier (sirop, tranche, nature)	5€
Cocktail de fruits	10€

Les Boissons Chaudes

Expresso / Allongé / Décaféiné	3€
Thé, infusion	5€
Café crème	4€
Double expresso	5€
Chocolat chaud	6€
Cappuccino	6€

Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande