

Restaurant le Château de Boisson

Ouvert du mardi au dimanche
de 19h - 21h30
Le lundi soirée du chef :
formule unique et spéciale

Notre carte

Entrées

- Salade verte
Green salad
- Crudités de l'été
Salad of fresh summer vegetables
- Salade aux samoussa de volaille
Salad with poultry samoussa
- Rosace de crevettes aux coeurs de palmier et ananas
Prawn dish with palm heart and pineapple
- Carpaccio de tomate à l'italienne et son sorbet melon
Italian tomato carpaccio with melon sorbet
- Escalopes de foie gras, quenelles de pommes, réduction de madère aux abricots secs
« Foie gras » cutlet, apple quenelles and maderia sauce with dried apricots

Poissons

- Dos de saumon aux amandes
Salmon steak with almonds
- Trio de la mer au citron et basilic
(rouget, espadon, queue de crevette)
Trio of sea fish with lemon and basilicum (mulet, swordfish, prawn)
- Papillote de Saint Pierre aux légumes du soleil
John Dory fish accompanied by sun ripened vegetables
- Gambas au thym, flambées au cognac
Large prawns with thymus, braised in cognac

Viandes

- 4,90 € Lapin façon basquaise
Basque rabbit
- 6,90 € Brochette andalouse
(chorizo, poitrine cuite, boeuf, agneau, porc)
Andalousian brochette (spicy sausage, cooked ham, beef, lamb, pork)
- 7,90 €
- 8,90 € Pièce de boeuf en croûte de moutarde, crème de champignons
Piece of beef in a mustard crust and mushroom cream
- 9,90 € Escalopée de magret de canard laquée au miel d'Acacia
Honey glazed duck breast
- 14,90 € Pièce de boeuf façon rosini (environ 200g)
Piece of beef « Rosini » (about 200 grs)
- Pièce de boeuf façon rosini version xl (environ 300g)
Piece of beef « Rosini » extra large (about 300 grs)

Pâtes

- Spaghetti nature
Plain spaghetti
- Spaghetti à la carbonarra
Spaghetti carbonara
- Spaghetti au pesto
Spaghetti in pesto sauce
- Spaghetti aux crevettes
Spaghetti with prawns

- 10,90 € L'assiette de fromages du moment
Platter of seasonal cheeses

Fromages

Desserts

- 11,90 €
- Pâtisserie maison
Homemade pastry/cake
- 4,90 €
- 4,90 € Café gourmand
Café gourmand (coffee with sweets)
- 1,80 € Glace 1 boule
1 scoop of ice cream
- 3,00 € Glace 2 boules
2 scoops of ice cream
- 4,50 € Glace 3 boules
3 scoops of ice cream
- 18,90 € Demandez notre carte des glaces pour les coupes
please also ask to see our list of ice creams

Menu du Château - 40,00 €

Sur réservation / only on reservation

- Cocktail au choix avec ses mises en bouche / Cocktail of your choice with tasters
- une Entrée au choix / Starter of your choice
- un Poisson au choix / Fish dish of your choice
- une Viande au choix / Meat dish of your choice
- Assiette du Berger / Platter of seasonal cheeses
- Dessert

Nos menus

Formules - 14,90 €

Entrée

Salade aux samoussa
de volaille
Poultry samoussa salad

Dos de saumon aux
amandes
Salmon steak with almonds
Ou

Escalope de porc
marinée Louisiane
(saveur barbecue)
Marinate pork cutlet of
Louisiana (barbecue flavour

Accompagnement des formules : Frites ou riz
(Served with French fries or rice)

Menu Enfant - 7,90 €

Sirop ou Jus d'orange ou Coca cola
Syrup or orange juice or coca cola

Crousti'fromage emmental / volaille
(blanc de volaille pané, garniture emmental / mozzarella)
Crusty emmental cheese/poultry (poultry breast prepared with
emmental/mozzarella cheese)

ou

Pesca'crock 3 céréales de filet de hoki
(hoki enrobé de flocons de riz soufflé)
3 cereal Pesca'crock of blue grenadier fish filets (blue grenadier fish
coated with crisp rice)

1 Boule de Glace parfum au choix
Scoop of ice cream (flavour of your choice)

Dessert

Dos de saumon aux
amandes
Salmon steak with almonds
Ou

Escalope de porc
marinée Louisiane
(saveur barbecue)
Marinate pork cutlet of
Louisiana (barbecue flavour

Pâtisserie ou 2 boules
de glace
Cake/pastry or 2 scoops of ice
cream

Au milieu de la vallée - 19,90€

Rosace de crevettes aux coeurs de palmier et
ananas
Prawn dish with palm hearts and pineapple

Ou

Carpaccio de tomate à l'italienne et son sorbet
melon
Italian tomato carpaccio with melon sorbet

Lapin façon basquaise
Basque rabbit

Ou

Trio de la mer au citron et basilic
(rouget, espadon, queue de crevette)
Trio of sea fish with lemon and basilicum

Ou

Brochette andalouse
(chorizo, poitrine cuite, boeuf, agneau, porc)
Andalousian brochette (spicy sausage, cooked ham, beef, lamb,
pork)

Assiette du Berger
Platter of seasonal cheeses

Ou

Dessert
(Pâtisserie ou 2 boules de glace)
(Cake/pastry or 2 scoops of ice cream)

Le Castel - 25,90 €

Escalopes de foie gras, quenelles de pommes,
réduction de madère aux abricots secs
« Foie gras » cutlet, apple quenelles and madera sauce with dried
apricots

Ou

Gratinée de daurades et noix de St Jacques au
velouté de crustacés
Browned sea bream with scallops and seafood velouté

Papillote de Saint Pierre aux légumes du soleil
John Dory fish accompanied by sun ripened vegetables
Ou

Escalopée de magret de canard laquée au miel
d'Acacia
Honey glazed duck breast

Ou

Pièce de boeuf en croute de moutarde, crème de
champignons
Piece of beef in a mustard crust and mushroom cream

Assiette du Berger
Platter of seasonal cheeses

Dessert
(Pâtisserie ou 3 boules de glace)
(Cake/pastry or 3 scoops of ice cream)