

Boissons

Sodas, Jus de fruits

Limonade bouteille 25 cl	2,50 €
Coca-cola 33 cl	2,80 €
Orangina 25 cl	2,80 €
Diabolo 25 cl	2,00 €
Sirop 25 cl (Grenadine, Pêche, Pomme, Fraise, Framboise, Menthe verte, Passion, Citron clair, Citron Acide, Violette, Kiwi, Cerise, Anis, Orgeat, Cassis)	1,60 €
Ice Tea 25 cl	2,50 €
Pago 20 cl (orange, pomme, ananas)	3,00 €
Schweppes 20 cl	2,50 €

Eaux minérales

Perrier 33 cl	2,70 €
Perrier & sirop 33 cl	2,80 €
Perrier & tranche de citron 33 cl	2,90 €
Vittel 50 cl	2,70 €
Vittel 100 cl	4,00 €
San pelligrino 50 cl	3,00 €
San pelligrino 100 cl	4,50 €

Bières

Kronenbourg 25 cl	2,50 €
Heineken 25 cl	3,50 €
Desperados / Hoegaarden 33 cl	4,50 €
Pression 1664 25 cl *	2,40 €
Pression Amadeus 25cl *	2,40 €
Pression & sirop 25 cl	2,50 €
Panaché 25 cl	2,40 €
Monaco 25 cl	2,50 €
Sérieux 1664 50 cl *	4,50 €
Sérieux Amadeus 50 cl *	4,50 €

Apéritifs

Martini blanc/rouge 8 cl	2,40 €
Muscat 8 cl	2,40 €
Kir au vin blanc (cassis, cerise, pamplemousse, châtaigne, framboise)	2,00 €
Coupe de champagne	6,00 €
Kir Royal	7,00 €
Melonade 8 cl	2,40 €
Palermo rouge / blanc 8 cl	2,00 €
Campari 4 cl	2,40 €
Pastis (51, ricard, pernod) 2 cl	1,70 €
Suze 4 cl	2,40 €
Porto rouge 8 cl	2,40 €
Cartagene rouge / blanche 10 cl	2,40 €

Alcools & Liqueurs

Cointreau, Calvados, Poire williams, Grand Marnier, Marie Brizzard, Chartreuse Verte, Verveine : 2 cl	3,50 €
Cognac / Armagnac VSOP 2 cl	3,50 €
Cognac XO 2 cl	5,00 €
Rhum brun / blanc Malibu, Vodka, Tequila, Gin, Get 27 / 31, Bayley's, Pisang : 4 cl	3,50 €
Gin Fizz	5,00 €
Whisky 4 cl	5,00 €
Whisky baby 2 cl	3,00 €
Whisky foetus 1 cl	2,00 €
Whisky Jack Daniel's 4 cl	6,00 €

* Disponible suivant la saison

Au milieu de la vallée

19,90 €

Guacamole aux crevettes

Guacamole with prawns

Ou

Bavarois de carottes aux agrumes avec son sorbet orange sanguines

Bavarian style carrots with citrus fruits and blood orange sorbet

Filet de flétan aux fines herbes, réduction Noily Prat

Fillet of halibut with herbs with Noily Prat sauce

Ou

Mignon de porc aux figues

Pork fillet with figs

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 €

Clafoutis de légumes de saison au saumon fumé
Omelette-style seasonal vegetables with smoked salmon

Ou

Petite salade croquante au poulet grillé à l'épeautre
Small crispy salad with grilled chicken

Carré d'agneau persillé avec son jus corsé au romarin
Parsley lamb with rosemary gravy

Ou

Médaille de sole, crème légère au lait de coco
Medallion of sole with creamy coconut milk sauce

Assiette du Berger
Platter of seasonal cheeses

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

La gourmandise du château

30,90 €

Pressée de foie gras aux fruits secs, confiture de rhubarbe
Foie gras with dried fruits and rhubarb preserve

Ou

Gratinée de St Jacques et daurade aux amandes
Gratinated scallops and sea bream with almonds

Filet de bœuf Charolais aux morilles
Charolais Beef tenderloin with morel mushrooms

Ou

Brochette de lotte aux deux poivrons et rougail de tomates
Monkfish kebab with a duo of peppers and spicy tomato sauce

Assiette du Berger
Platter of seasonal cheeses

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

Menu Enfant - 7,90 €

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

Pané de volaille à la Vache qui Rit
Chicken nuggets with cheese spread

ou

Poisson pané
Fish fingers

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

Menu du Château - 44,90 €

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

Dessert

Entrées

Salade verte Green salad	4,90 €
Salade végétarienne Vegetarian salad	7,90 €
Bavarois de carottes aux agrumes avec son sorbet orange sanguines Bavarian style carrots with citrus fruits and blood orange sorbet	8,90 €
Guacamole aux crevettes Guacamole with prawns	8,90 €
Petite salade croquante au poulet grillé à l'épeautre Small crispy salad with grilled chicken	9,90 €
Clafoutis de légumes de saison au saumon fumé Omelette-style seasonal vegetables with smoked salmon	10,90 €
Pressée de foie gras aux fruits secs, confiture de rhubarbe Foie gras with dried fruits and rhubarb preserve	12,90 €

Poissons

Médailon de sole, crème légère au lait de coco Medallion of sole with creamy coconut milk sauce	11,90 €
Filet de flétan aux fines herbes, réduction Noily Prat Fillet of halibut with herbs with Noily Prat sauce	13,90 €
Brochette de lotte aux deux poivrons et rougail de tomates Monkfish kebab with a duo of peppers and spicy tomato sauce	14,90 €
Gambas flambées au Cognac Large prawns braised in cognac	16,90 €

Viandes

Mignon de porc aux figues Pork fillet with figs	12,90 €
Carré d'agneau persillé avec son jus corsé au romarin Parsley lamb with rosemary gravy	14,90 €
Entrecôte au sel de Guérande Rib steak with salt from Guérande (Brittany)	16,90 €
Magret de canard au poivre vert Duck breast with pepper sauce	17,90 €
Filet de bœuf Charolais aux morilles Charolais Beef tenderloin with morel mushrooms	23,90 €

Pâtes

Pâtes à la carbonara Pasta carbonara	7,90 €
---	--------

Fromages

L'assiette de fromages du moment Platter of seasonal cheeses	4,20 €
---	--------

Desserts

Pâtisserie maison Homemade pastry/cake	4,90 €
Café gourmand Café gourmand (coffee with sweets)	4,90 €
Irish coffee	6,90 €
Glace 1 boule 1 scoop of ice cream	1,80 €
Glace 2 boules 2 scoops of ice cream	3,00 €
Glace 3 boules 3 scoops of ice cream	4,50 €

Nos parfums de glaces

Crèmes glacées : café, caramel, chocolat noir, chocolat blanc, menthe chocolat, noisette, noix de coco, nougat, pistache, vanille, straciatella, rhum raisin, crème brûlée, tiramisu

Sorbets : ananas rôti, banane, citron jaune, coco, fraise des bois, framboise, fruits des bois, melon, pêche de vigne, poire williams, figue

Coupes de glaces

Alexandra : crèmes glacées chocolat / café, café chaud, cognac	7,50 €
Colonel : sorbet citron, vodka	7,50 €
Pina colada : sorbet ananas / noix de coco, téquila	7,50 €
Royal poire : sorbet poire, alcool de poire	7,50 €
Banana split : crèmes glacées vanille / chocolat, sorbet fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	6,50 €
Café liégeois : crèmes glacées café / vanille, café chaud, chantilly	6,50 €
Chocolat liégeois : crèmes glacées chocolat / vanille, chocolat chaud, chantilly	6,50 €
Dame blanche : crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly	6,50 €
Pêche melba : sorbet pêche de vigne, crème glacée vanille, morceaux de pêche, coulis de fruits rouge, chantilly	6,50 €
Poire belle-hélène : sorbet poire williams, crème glacée vanille, morceaux de poire, chocolat chaud, chantilly	6,50 €

Boissons chaudes

Thé / infusion	2.30 €
Café / Café allongé / Déca / Déca allongé	1.40 €
Noisette	1.50 €
Grand café / Chocolat / Grand crème / Cappuccino	2.50 €