

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

Entrées

| | |
|--|---------|
| Salade verte Green salad | 4,90 € |
| Salade paysanne (salade, tomate, oeuf poché, lardons) Country salad (lettuce, tomato, poached egg, bacon) | 7,90 € |
| Mosaïque de légumes à l'émincée de volaille fumé Mixed vegetables with shredded smoked poultry | 7,90 € |
| Mesclun aux accras de morue façon Rougaï Mixed salad leaves with Rougaï style cod fritters | 8,90 € |
| Pressée de lapin en gelée cidre Rabbit in cider jelly | 9,90 € |
| Gratinée d'écrevisses et d'asperges au parmesan Gratin of crayfish and asparagus with parmesan cheese | 10,90 € |

Poissons

| | |
|---|---------|
| Couronne de Soles à la provençale, réduction Noily Prat Provençal style sole with Noily Prat sauce | 10,90 € |
| Filet de daurade aux noix de St Jacques, sauce homardine Fillet of sea bream with scallops and lobster sauce | 12,90 € |
| Flétan poêlé aux fines herbes, sauce citron Seared halibut with fine herbs and lemon sauce | 14,90 € |
| Gambas flambées au Cognac Large prawns braised in cognac | 16,90 € |

Viandes

| | |
|---|---------|
| Émincée de bœuf au curry Minced beef curry | 10,90 € |
| Suprême de pintade braisée aux cornes d'abondance Braised guinea fowl with cornucopias | 11,90 € |
| Dodine de veau aux petits légumes confits Veal with pickled vegetables | 13,90 € |
| Filet de canette fondante aux morilles Filet of duck with morel sauce | 14,90 € |
| Magret de canard au poivre vert Duck breast with pepper sauce | 15,90 € |
| Magret de canard aux morilles Duck breast with morel mushrooms | 18,90 € |

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 liègeois : crèmes glacées café / vanille, café chaud, chantilly | 6,50 € |
| Chocolat liègeois : 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 € |

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 - 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

Dessert

Au milieu de la vallée

19,90 €

Mesclun aux accras de morue façon Rougaï
Mixed salad leaves with Rougaï style cod fritters

Ou

Mosaïque de légumes à l'émincée de volaille fumé
Mixed vegetables with shredded smoked poultry

Couronne de soles à la provençale
Provençal style sole with Noily Prat sauce

Ou

Suprême de pintade braisée aux cornes d'abondance
Braised guinea fowl with cornucopias

Ou

Émincée de bœuf au curry
Minced beef curry

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 €

Pressée de lapin en gelée de cidre
Rabbit in cider jelly

Ou

Gratinée d'écrevisses et d'asperges au parmesan
Gratin of crayfish and asparagus with parmesan cheese

Filet de daurade aux noix de St Jacques, réduction Noily Prat
Fillet of sea bream with scallops and lobster sauce

Ou

Filet de canette fondante aux morilles
Filet of duck with morel sauce

Ou

Dodine de veau aux petits légumes confits
Veal with pickled vegetables

Assiette du Berger
Platter of seasonal cheeses

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

