



Bienvenue au Château de Boisson

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans son restaurant pour la saison 2009. Nous vous souhaitons d'y passer un moment de détente agréable...

*(Our team is happy to welcome you to our restaurant for the 2009 season.
We hope you will have a pleasant and relaxing time...)*

L'équipe du Château de Boisson

Apéritifs

Sans alcool 5,00 €

Snowboard

(glace noix de coco, jus d'orange, sirop fraise)

Caraïbes

(jus orange, jus ananas, jus citron, grenadine)

Alcoolisés 6,00 €

Traffic Lights

(liqueur de banane, liqueur de cassis, liqueur de melon)

Coucher de soleil

(cointreau, jus orange, sirop grenadine)

Cocktail du château

(soho, malibu, liqueur de fraise, jus ananas)

Champagne 7,00 €

Flirtini

(malibu, ananas, champagne)

Vellini

(malibu, liqueur de fraise, champagne)



Entrées

<i>Salade verte</i>	4,30 €
Green salad	
<i>Salade estivale avec sa mousse de thon</i>	7,90 €
Summer salad with tuna mousse	
<i>Mesclun de chèvre chaud aux châtaignes</i>	8,90 €
Mesclun (mixture of different varieties of lettuce) with warm goat's cheese and chestnuts	
<i>Tartare de tomate à la grecque avec son sorbet fraîcheur</i>	9,90 €
Tartare of tomatoes « à la grecque » with fresh sorbet	
<i>Brochette des îles au parme</i>	9,90 €
Exotic island skewer with parma ham	
<i>Cocktail pacifique aux crevettes roses et émincé de saumon fumé</i>	10,90 €
Cocktail of the Pacific with pink prawns and smoked salmon	
<i>Salade folle aux copeaux de foie gras, pommes fruits et pain d'épice</i>	11,90 €
Wild salad with foie gras chips, apples and spice cake	

Poissons

<i>Dos de flétan sauce hollandaise</i>	10,90 €
Perch with butter/lemon sauce	
<i>Papillote de loup aux citron et amandes grillées</i>	11,90 €
Foil-wrapped sea bass with lemon and grilled almonds	
<i>Brochette de coquilles St Jacques et mangues au jus safrané</i>	12,90 €
St. Jacques scallop and mangos with saffron juice	
<i>Gambas flambées au cognac</i>	14,90 €
Large shrimps braised in cognac	

Viandes

<i>Tranche de gigot d'agneau à la diable</i>	11,90 €
Slice of devils lamb's leg	
<i>Escalopée de mignon de porc au poivre vert</i>	12,90 €
Mignon de pork with green pepper	
<i>Pavé d'autruche poêlé au miel d'Acacia</i>	13,90 €
Piece of ostrich with acacia honey	
<i>Pièce de bœuf aux 5 baies</i>	14,90 €
Piece of beef with 5 peppers	
<i>Magret de canard sauce poivrade</i>	14,90 €
Pieces of duck breast with pepper sauce	

Pâtes

<i>Spaghetti nature</i> Plain spaghetti	5,50 €
<i>Spaghetti à la carbonarra</i> Spaghetti carbonara	6,50 €
<i>Spaghetti au pesto</i> Spaghetti in pesto sauce	6,50 €
<i>Spaghetti aux crevettes</i> Spaghetti with prawns	6,50 €

Fromages

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

Desserts

<i>Pâtisserie maison</i> Homemade pastry/cake	4,20 €
<i>Dessert glacé</i> Chilled dessert	4,90 €

... *sans oublier notre carte des glaces* (please also ask to see our list of ice creams)

Formules à 14,90 €

Salade de lété
Fresh salad of the day
☆☆☆☆☆

Dos de flétan
sauce hollandaise
Perch with butter/lemon sauce
ou

Brochette de dinde
à la mexicaine
Mexican turkey skewer

Dos de flétan
sauce hollandaise
Perch with butter/lemon sauce
ou

Brochette de dinde
à la mexicaine
Mexican turkey skewer

☆☆☆☆☆

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

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

Au milieu de la vallée

19,00 €

~~~~~

*Tartare de tomate à la grecque avec son sorbet fraîcheur*

Salad Tartare of tomatoes « à la grecque » with fresh sorbet

*Ou*

*Brochette des îles au parme*

Mosaic Exotic island skewer with parma ham

☆☆☆☆☆

*Escalopée de mignon de porc au poivre vert*

Mignon de pork with green pepper

*Ou*

*Papillote de loup aux citron et amandes grillées*

Foil-wrapped sea bass with lemon and grilled almonds

*Ou*

*Tranche de gigot d'agneau à la diable*

Slice of devils lamb's leg

☆☆☆☆☆

*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*

*25,00 €*

~~~~~

Cocktail pacifique aux crevettes roses et émincé de saumon fumé

Cocktail of the Pacific with pink prawns and smoked salmon

Ou

Salade folle aux copeaux de foie gras, pommes fruits et pain d'épice

Wild salad with foie gras chips, apples and spice cake

☆☆☆☆☆

Pavé d'autruche poêlé au miel d'Acacia

Piece of ostrich with acacia honey

Ou

Pièce de bœuf aux 5 baies

Piece of beef with 5 peppers

Ou

Brochette de coquilles St Jacques et mangues au jus safrané

St. Jacques scallop and mangos with saffron juice

☆☆☆☆☆

Assiette du Berger

Platter of seasonal cheeses

☆☆☆☆☆

Dessert

(Pâtisserie ou 3 boules de glace)

(Cake/pastry or 3 scoops of ice cream)

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

Menu Enfant

7,9 €

Sirop ou Jus d'orange ou Coca cola

Syrup or orange juice or coca cola

☆☆☆

Escalope de dinde grillée avec frites

Slice of grilled turkey with french fries

ou

Brochette de poisson pané avec frites

Brochette of breaded fish with french fries

☆☆☆

1 Boule de Glace parfum au choix

Scoop of ice cream (flavour of your choice)