RESTAURANT

DU

CHÂTEAU

Entrées

CROUSTILLANT DE ST MARCELLIN, mesclun, noix, tomates, lardons fumé, miel..... 14€

TARTARE DE SAUMON GRAVELAX et crevettes, salade, tomates, avocat, sauce cocktail.....15€

SALADE DU CHÂTEAU, salade, foie gras, magret fumé, gésiers, champignon..... ..15€

SALADE NEM AU GAMBAS salade, tomates, crevettes, champignon.....15€

SALADE MEDITERRANEENE, mesclun, samossa à la volaille, poivrons et aubergines grillés
Pignons, raisins secs..... ……14€

Tous nos plats sont faits « maison »

PLATS

EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD AU MIEL..... ...18€

HAMBURGER frites maison.....14€

FILET DE LOUP rôti au beurre blanc, risotto ….....19€

BROCHETTE DE BOEUF ….....17€

WOK DE GAMBAS ET ST JACQUES, petits légumes croquants et nouilles sautées.. 19€

WOK DE POULET, petits légumes croquants et nouilles sautées..... ..... 17€

Les plats sont accompagnés selon l'humeur du chef
Tous nos plats sont faits « maison »

DESSERTS

TIRAMISSU..... 7€

CREME BRÛLEE..... 7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT..... 7€

SALADE DE FRUITS FRAIS.....7€

CAFE GOURMAND .....….....8€

Tous nos desserts sont faits « maison »

FORMULES MIDI

Hors week-end et jour fériés
PLAT DU JOUR 12€
LA FORMULE DU MIDI 16€

Entrée du jour

+

Plat du jour

Ou

Plat du jour

+

Dessert du jour

Café gourmand supplément 1€)

Les plats sont accompagnés selon l'humeur du chef

Tous nos plats sont faits « maison »

MENU ENFANT 9,90€

Steak Haché frites

Ou

Pâte à la bolognais

****

Glace ou mousse au chocolat

LE MENU DU CHATEAU 31€

Croustillant de St Marcellin

Ou

Assiette Méditerranéenne

****

Wok de Poulet au curry, légumes croquants et nouilles chinoises

Ou

Filets de Loup rôtis et son croustillant de Risotto

Ou

Eventail de Magret de Canard au miel

****

Dessert au Choix à la carte

Café gourmand supplément 1€

CARTE DES VINS

Rosé **25cl** **50cl**
Bouteille 75cl

Louérion **3.50€**
6€ **16€**

Domaine de Rhôdares **22€**

D'Aix
26€

Bandol **32€**

Rouge **25cl** **50cl**
Bouteille 75cl

Louérion **3.50€** **6€**

Domaine de « Fonscolombe »
20€

Vacqueyras
28€

Bastide Rhôdares
32€

Blanc	25cl	50cl	Bouteille 75cl
Louérion AOC Luberon	3.50€		6€
Domaine du « Fief »			18€
Cassis			29€

CARTE DES BOISSONS

SOFT

Coca et Coca light	3€
Orangina	2,80€
Perrier	2,80€
Badoit 1l	4€
Evian 1l	4€

Jus de fruits

(Abricot, Poire, Ananas) 2,50€

Pago

(Orange, Multifruits) 2.50€

Limonade Blanche 2,50€

Supplément sirop 0.50€

BIERES

Heineken Blonde 2,80€

Greenbergen Blonde 2,80€

Pelfort Brune 2,80€

Desperados 4€

APERITIFS ET DIGESTIFS

Whisky (4cl) 5,50€

Get 27 5,50€

Pastis 4€

Martini 4€

Tous nos prix sont TTC et service compris