

# La Table du Château

DU LUNDI 12 MAI AU SAMEDI 24 MAI 2025

Ouvert de 12h00 à 14h00 mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche  
& de 19h00 à 22h00 du lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi

**FROM MONDAY, MAY 12 TO SATURDAY, MAY 24, 2025**

Open from 12pm to 2pm Tuesday to Friday and Sunday, and from 7pm to 10pm Monday to Saturday

## ENTREES 11€

Emietté de crabe et perles de Yuzu, Crevettes en chemise de Pomme de Terre  
Shredded Crab, with Yuzu Pearls, Potato-Wrapped Shrimps  
Caviar d'aubergines et Œuf mollet, à l'huile de truffe  
Eggplant Pure, Soft-Boiled Egg with Truffle Oil  
Ceviche de poulpe à l'ananas  
Octopus Ceviche with Pineapple  
Barigoule de Champignons et Artichauts, Jambon de Parme  
Sautéed of Mushrooms and Artichokes, Parma Ham

## PLATS 23€

Bavette de Bœuf aux échalotes confites, Pommes de Terre rôties au citron  
Flank Steak with Caramelized Shallots, Roasted Potatoes  
Pavé de Dos de Cabillaud, Poêlée de légumes d'été, sauce curry Thaï Rouge  
Cod Loin Steak, Sautéed Summer Vegetables, Red Thai Curry Sauce  
Filet de Mignon de Porc, Polenta, Tombée d'épinards, sauce Gastrique au Xérès  
Pork Tenderloin, Polenta, pan-fried Spinach, Sherry Gastrique  
Gambas sauce Nduja de Spilinga, Risotto de Fregola Sarda  
Prawns with Spilinga Nduja Sauce, Fregola Sarda Risotto

## DESSERTS 9€

Le Fraisier du Chef  
Strawberry cake  
Mousse au Chocolat  
Chocolate Mousse  
Tartelette au Lemon Curd  
Lemon Curd Pie  
Velouté de Mangue à la Vanille Bourbon  
Mango and Vanilla Velouté  
Assiette de Fromages  
Cheese platter

### FORMULE

à la CARTE, tous les jours\*  
\*sauf le dimanche

ENTRÉE + PLAT 32€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

### FORMULE

BISTROT uniquement le midi à l'ardoise

ENTRÉE + PLAT 19.50€

PLAT + DESSERT 19.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24.50€

### FORMULE

BRUNCH, tous les dimanches midi

FORMULE à 49€ comprenant :

- Un mini menu dégustation  
Entrée, œufs revisités du moment  
& Plat.
- Buffet sucré et salé à volonté
- Boissons chaudes et eau  
Détox à volonté

Menu



# CARTE DES BOISSONS



## APERITIFS

Martini Blanc / Rouge	6 CL	6.00 €
Campari	6 CL	6.00 €
Ricard	2 CL	6.00 €
Gin Gordon's	4 CL	10.00 €
Gin Bombay Original	4 CL	9.00 €
Rhum Saint-James Blanc	4 CL	8.00 €
Rhum Saint-James Ambré	4 CL	8.00 €
Kir	15 CL	7.50 €
Kir Royal	15 CL	13.50 €
Apérol Spritz	15 CL	9.00 €
Americano	15 CL	7.00 €
Cocktail du moment	25 CL	12.00 €
Mocktail du moment	25 CL	8.00 €



## CAVE A WHISKY

Lagavulin 16 ans	6 CL	16.00 €
Johnnie Walker 12 ans	6 CL	7.00 €
Aberlour 10 ans	3 CL	9.00 €
Jack Daniel's Old n°7	4 CL	8.00 €
William Lawson's Finest Blend	4 CL	6.00 €



## SOFTS

Coca / Coca Zero	33 CL	5.00 €
Schweppes	25 CL	4.50 €
Ice Tea	25 CL	4.50 €
Limonade Phenix	25 CL	4.50 €
Perrier	33 CL	5.50 €
Jus de Fruits "PAGO" (Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	20 CL	4.50 €



## BIERES

Bière PRESSION	25 CL	50 CL
Grimbergen	5.00 €	8.50 €
Brooklyn IPA	6.00 €	9.50 €
Monaco	6.00 €	9.00 €
Panaché	6.00 €	9.00 €
Bière Artisanale locale <b>33cl</b> PACHA MAMA, Blanche, Blonde & Ambré		7.00 €



## DIGESTIFS

Armagnac	4 CL	9.00 €
Cognac Hennessy	4 CL	12.00 €
Get 27 / 31	4 CL	7.00 €
Bailey's	4 CL	7.00 €



## EAUX MINERALES

	50 CL	1 L
San Benedetto Plate	3.50 €	4.50 €
San Benedetto Gazeuse	3.50 €	4.50 €
Pétillante du Château		2.50 €

Une eau micro-filtrée plate et gazeuse, engagée dans une démarche environnementale à la carte de votre restaurant.



## CAFETERIE

Espresso	2.80 €
Double Espresso	3.50 €
Cafe Allongé	2.80 €
Thé / Tisane	4.00 €
Chocolat	4.50 €
Cappuccino	4.50 €



# CARTE DES VINS



## BLANC

	12.5 CL	75 CL
• Bourgogne - Chablis AOP - Famille Savary	7.20 €	38.00 €
• Bourgogne - Pouilly Fuissé AOP - Vincent Girardin	8.60 €	47.00 €
• Bourgogne AOP - Chardonnay Laroche	6.40 €	34.00 €
• Val de Loire - Touraine AOP - Sauvignon Les Roches Fleuries	5.80 €	30.00 €
• Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP - Sauvignon Saint Clair	5.50 €	25.00 €
• Sud-Ouest - Jurançon AOP - Dom Lasserre	6.50 €	34.00 €
• Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP - Chardonnay Le Sudiste	5.60 €	29.00 €
• Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP - Le Versant Viognier	5.80 €	30.00 €
• Vallée du Rhône - Crozes-Hermitage AOP - Chante Passo	6.60 €	35.00 €
• Vallée du Rhône - Côtes du Rhône AOP	7.10 €	38.00 €
- Les Cassagnes de la Nerthe		
• Sud-Ouest - Côtes de Gascogne IGP - Villa Chambre d'Amour	5.90 €	31.00 €
• Val de Loire - Menetou-Salon AOP - Le Grand Cerf	6.50 €	35.00 €



## ROSÉ

	12.5 CL	75 CL
• Corse - AOP - Domaine Vetriccie	6.00 €	31.00 €
• Provence Alpes Côte d'Azur - Côtes de Provence AOP	6.40 €	34.00 €
- Côté Presqu'Ile		
• Provence Alpes Côte d'Azur - Coteaux d'Aix en Provence AOP	6.10 €	32.00 €
- La Bargemone AB		



## ROUGE

	12.5 CL	75 CL
• Bordeaux - Haut-Médoc AOP - Château Victoria	6.60 €	35.00 €
• Val de Loire - Touraine AOP - Gamay Terres Blondes	5.60 €	29.00 €
• Val de Loire - Chinon AOP - Charles Joguet	6.40 €	34.00 €
• Bourgogne - Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP	7.40 €	40.00 €
- Dom Patrick Hudelot		
• Languedoc-Roussillon - Pic Saint Loup AOP - Château de Lancyre	6.50 €	35.00 €
• Vallée du Rhône - Crozes-Hermitage AOP - E. Guigal	7.80 €	42.00 €
• Vallée du Rhône - Châteauneuf du Pape AOP - La Nerthe	10.80 €	60.00 €
• Provence Alpes Côte d'Azur - Pays des Bouches du Rhône IGP	5.40 €	25.00 €
- Merlot Sainte Reine		
• Vin du Chili - Merlot Terra Noble	5.90 €	31.00 €
• Bordeaux - Alta Gaïa AOP	6.70 €	36.00 €



## PETILLANT

	12.5 CL	75 CL
• Champagne Mercier	12.00 €	64.00 €
• Champagne GREMILLET "Brut Ambassadeur"	11.00 €	59.00 €
• Prosecco Sartori	7.00 €	31.00 €



LA TABLE  
*du Château*

# BRUNCH DU DIMANCHE

De 12h00 à 14h00

**La Formule Brunch comprend 49€**

Mini menu Dégustation avec  
Entrée / Œufs revisités du moment / Plat

+

## **Buffet à Volonté**

Saumon fumé, salades composés, fromages,  
pains... Viennoiseries, pancakes, fromages blanc,  
cookies, tiramisu & palette de douceurs...  
Boissons chaudes à volonté et Eau Détox

*Et plein d'autres spécialités selon les produits de saison*

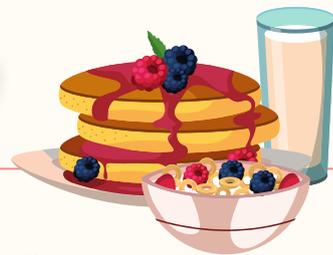
**RÉSERVER DÈS  
MAINTENANT**

**01.81.18.00.05**

**DÉCOUVRIR LE MENU** →

# MENU

# Brunch



*Du Dimanche 27 Avril*

*Menu Brunch disponible dès le vendredi pour votre brunch du dimanche*

## ENTRÉE

---

*Magret de canard en tataki*

*Croquets en Risotto*

## ŒUFS

---

*Oeuf poché sauce meurette*

*Oeufs brouillés au chorizo*

## PLAT

---

*Parmentier au lieu Jaune*

*Noisette de confit de canard*

49€

## EN PLUS +

---



**Boissons Chaudes et Eau Détox à volonté**



**Buffet sucré & salé à volonté**

# La Table du Château

DU LUNDI 12 MAI AU SAMEDI 24 MAI 2025

Ouvert de 12h00 à 14h00 mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche  
& de 19h00 à 22h00 du lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi

## La Carte

### ENTREES 11€

Emietté de crabe et perles de Yuzu, Crevettes en chemise de Pomme de Terre

Caviar d'aubergines, Œuf mollet à l'huile de truffe

Ceviche de poulpe à l'ananas

Barigoule de Champignons et Artichauts, Jambon de Parme

### PLATS 23€

Bavette de Bœuf aux échalotes confites, Pommes de Terre rôties au citron

Pavé de Dos de Cabillaud, Poêlée de légumes d'été, sauce curry Thaï Rouge

Filet de Mignon de Porc, Polenta, Tombée d'épinards, sauce Gastrique au Xérès

Gambas sauce Nduja de Spilinga, Risotto de Fregola Sarda

### DESSERTS 9€

Le Fraisier du Chef

Mousse au Chocolat

Tartelette au Lemon Curd

Velouté de Mangue à la Vanille Bourbon

Assiette de Fromages

#### FORMULE

à la CARTE, tous les jours\*  
\*sauf le dimanche

ENTRÉE + PLAT 32€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

#### FORMULE

BISTROT uniquement le midi à l'ardoise

ENTRÉE + PLAT 19.50€

PLAT + DESSERT 19.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24.50€

#### FORMULE

BRUNCH, tous les dimanches midi

FORMULE à 49€ comprenant :

- Un mini menu dégustation Entrée, œufs revisités du moment & Plat.
- Buffet sucré et salé à volonté
- Boissons chaudes et eau Détox à volonté

Menu

# La Table du Château

FROM MONDAY, MAY 12 TO SATURDAY, MAY 24, 2025

Open from 12pm to 2pm Tuesday to Friday and Sunday, and from 7pm to 10pm Monday to Saturday

## La Carte

### STARTERS 11€

Shredded Crab with Yuzu Pearls, Potato-Wrapped Shrimps

Eggplant Pure, Soft-Boiled Egg with Truffle Oil

Octopus Ceviche with Pineapple

Sautéed of Mushrooms and Artichokes, Parma Ham

### MAIN COURSE 23€

Flank Steak with Caramelized Shallots, Roasted Potatoes

Cod Loin Steak, Sautéed Summer Vegetables, Red Thai Curry Sauce

Pork Tenderloin, Polenta, pan-fried Spinach, Sherry Gastrique

Prawns with Spilinga Nduja Sauce, Fregola Sarda Risotto

### DESSERTS 9€

Strawberry cake

Chocolate Mousse

Lemon Curd Pie

Mango and Vanilla Velouté

Cheese platter

#### FORMULE

La CARTE, every day\*  
\*except Sunday

STARTER + DISH 32€

DISH + DESSERT 30€

STARTER + DISH + DESSERT 39€

#### FORMULE

BISTROT, only at lunchtime with a slate menu

STARTER + DISH 19.50€

STARTER + DESSERT 19.50€

STARTER + DISH + DESSERT 24.50€

#### FORMULE

BRUNCH, every Sunday lunchtime

FORMULA at €49 including :

- A mini tasting menu
- Starter, Eggs of the moment & Dish
- All-you-can-eat sweet and savoury buffet
- All-you-can-eat hot drinks and detox water

Menu

