

La Table du Château

FROM MONDAY, JUNE 9TH TO SATURDAY, JUNE 21ST 2025

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

La Carte

STARTERS 11€

Tomato Tartare, smooth olive cream, Feta, Parmesan crisp, fresh sprouts

Seared Tuna, smoked eggplant, pomegranate and mint

Morel Mushroom Pâté en Croûte, balsamic onions

Baby purple Artichokes, crunchy fennel, citrus vinaigrette

MAIN COURSE 23€

Duck Breast with Blueberries, sautéed oyster mushrooms and zucchini

Salmon Escalope with sauce Vierge, crisp vegetables

Beef Sirloin, Maître d'hôtel butter, baby potatoes

Pollock Filet, white wine cream, ginger oil, roasted asparagus

DESSERTS 9€

White Peach and Strawberry Crumble, Vanilla ice cream

Homemade Dark Chocolate Tartlet

Cheesecake with Red berry coulis

Exotic Fruit Pavlova, Passion Fruit cream

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

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

	25 CL	50 CL
Bière PRESSION		
Grimbergen	5.00 €	8.50 €
Brooklyn IPA	6.00 €	9.50 €
Monaco	6.00 €	9.00 €
Panaché	6.00 €	9.00 €
Bière Artisanale locale 33cl 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 €
Café 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 €