

La Table du Château

DDU LUNDI 9 JUIN AU SAMEDI 21 JUIN 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€

Tartare de Tomates Anciennes, crème d'olive Onctueuse, Feta, Tuile de Parmesan

Thon snacké, Aubergines fumées, Grenade et Menthe

Pâté en croûte aux Morilles, oignons marinés au Balsamique

Artichauts violets, Fenouil croquant, vinaigrette d'Agrumes

PLATS 23€

Magret de Canard aux Myrtilles, poêlée de Pleurotes et Courgettes

Escalope de Saumon sauce Vierge, légumes Croquants

Faux-Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel, Pommes de terre Grenailles

Filet de Lieu Jaune, Crème vin blanc, huile de Gingembre, Asperges rôties

DESSERTS 9€

Crumble de Pêches blanches et Fraises, glace Vanille

Tartelette au chocolat maison

Cheesecake au coulis de fruits rouges

Pavlova aux fruits Exotiques, crème de Maracuja

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

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 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 €
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'Île		
• 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 €