

La Table du Château

DU LUNDI 28 AVRIL AU SAMEDI 10 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 28 OF APRIL TO SATURDAY 10 OF MAY 2025

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

ENTREES 11€

Crudo de Thon et Pastèque à l'huile de Sésame

Tuna and Watermelon Crudo with Sesame Oil

Salade de Tomates d'Antan, Fraises, Burrata au Balsamique Sua Maestà

Salad of Old Tomatoes, Strawberries, Burrata with Sua Maestà Balsamic

Crème de Petits pois, Feta aux graines

Cream of pea soup, Feta cheese with seeds

Carpaccio de Pastrami de veau, Avocats en Guacamole

Veal Pastrami Carpaccio, Avocado Guacamole

PLATS 23€

Carré de Veau rôti, sauce au Miel, purée de Carottes au Cumin

Roasted Veal Rack, Honey Sauce, Cumin Carrot Purée

Filet de Dorade, beurre Créole Vanillé, patates douces rôties

Fillet of Sea Bream, Vanilla Creole butter, roasted sweet potatoes

Côte de Gigot d'Agneau, jus aux Herbes, poêlée d'Asperges

Leg of lamb chop, herb jus, pan-fried asparagus

Seiche au Safran, Risotto Rosso au Parmesan

Cuttlefish with Saffron, Risotto Rosso with Parmesan cheese

DESSERTS 9€

Mangue grillée, Mascarpone à la Menthe

Grilled mango, Mascarpone with mint

Clafoutis aux Myrtilles

Blueberry Clafoutis

Tarte fine aux Pommes, glace Vanille

Apple tart, Vanilla ice cream

Sablé aux Fraises, crème fouettée Pistache

Strawberry shortcake, Pistachio whipped cream

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

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 €



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**

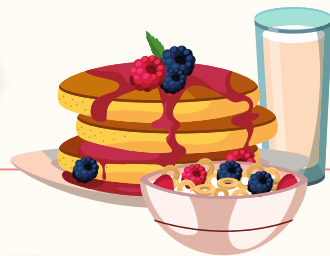
01.81.18.00.05

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