

Résidence
Château du Mée

Découvrez nos restaurants

RETROUVEZ-NOUS



@RESIDENCE_CHATEAU_DU_MEE



@CHATEAUDUMEE

Notre petit déjeuner à la Table du Château

Our breakfast at La Table du Château

- ➔ Disponible de 7h00 à 10h00 / 7:00am - 10:00am
Du lundi au samedi / From Monday to Saturday
Le dimanche de 7h00 à 10h00
On Sunday, 7am - 10:00am
- ➔ Réservation auprès de la réception
Book at the reception
- ➔ Choix salés et sucrés
Savory and sweet choice



Horaires d'ouverture Opening hours

Ouvert du mardi au samedi
de 12h à 14h00 et de 19h à 22h00

Open Tuesday to Saturday
from 12 p.m. to 2 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.

Ouvert de 12h00 à 14h00 : mardi, mercredi, jeudi,
vendredi, dimanche

De 19h00 à 22h00 : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi

Open from 12 p.m. to 2 p.m. from Tuesday to Friday, Sunday
and from 7 p.m. to 10 p.m. Monday to Saturdays

L'Italian

La Table du Château





LA TABLE *du Château*

Restauration traditionnelle française Réservez au 01.81.18.00.05



la_table_du_chateau



La Table du Château

DU 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

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

ENTREES 11€

Tartare de Tomates Anciennes, crème d'olive Onctueuse, Feta, Tuile de Parmesan
Tomato Tartare, smooth olive cream, Feta, Parmesan crisp, fresh sprouts
Thon snacké, Aubergines fumées, Grenade et Menthe
Seared Tuna, smoked eggplant, pomegranate and mint
Pâté en Croûte aux Morilles, oignons marinés au Balsamique
Morel Mushroom Pâté en Croûte, balsamic onions
Artichauts violets, Fenouil croquant, vinaigrette d'Agrumes
Baby purple Artichokes, crunchy fennel, citrus vinaigrette

PLATS 23€

Magret de Canard aux Myrtilles, poêlée de Pleurotes et Courgettes
Duck Breast with Blueberries, sautéed oyster mushrooms and zucchini
Escalope de Saumon sauce Vierge, légumes croquants
Salmon Escalope with sauce Vierge, crisp vegetables
Faux-Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel, Pommes de terre grenailles
Beef Sirloin, Maître d'hôtel butter, baby potatoes
Filet de Lieu Jaune, Crème vin blanc, huile de Gingembre, Asperges rôties
Pollock Filet, white wine cream, ginger oil, roasted asparagus

DESSERTS 9€

Crumble de Pêches blanches et Fraises, glace Vanille
White Peach and Strawberry Crumble, Vanilla ice cream
Tartelette au Chocolat Maison
Homemade Dark Chocolate Tartlet
Cheesecake au Coulis de fruits rouges
Cheesecake with Red berry coulis
Pavlova aux fruits Exotiques, crème de Maracuja
Exotic Fruit Pavlova, Passion Fruit 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€

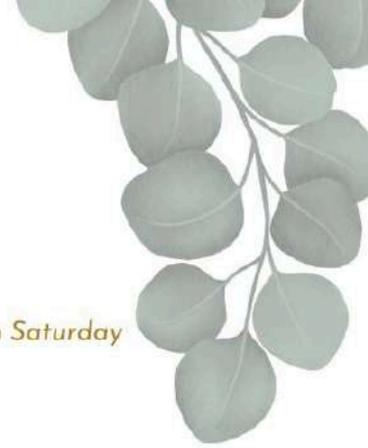
FORMULE

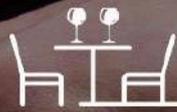
BRUNCH, tous les dimanches midi

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

Menu





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

MENU

Brunch



Du Dimanche 08 Juin

Menu Brunch disponible le vendredi en story sur @la_table_du_chateau 
pour votre brunch du dimanche

ENTRÉE

Croustillant de chèvre, miel et compotée de rhubarbe salée

Salade de tomates et fraises au balsamique, burrata

ŒUFS

Oeuf poché caviar de courgettes

Oeufs brouillés au saumon fumé

PLAT

Filet de bar, sauce vierge

Faux-filet, beurre maître d'hôtel

EN PLUS +

49€*



Boissons Chaudes et Eau Détox à volonté



Buffet sucré & salé à volonté

* Tarif pour les Enfants entre 3 et 12 ans à 16.50€

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	7.00 €
PACHA MAMA, Blanche, Blonde & Ambré		



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

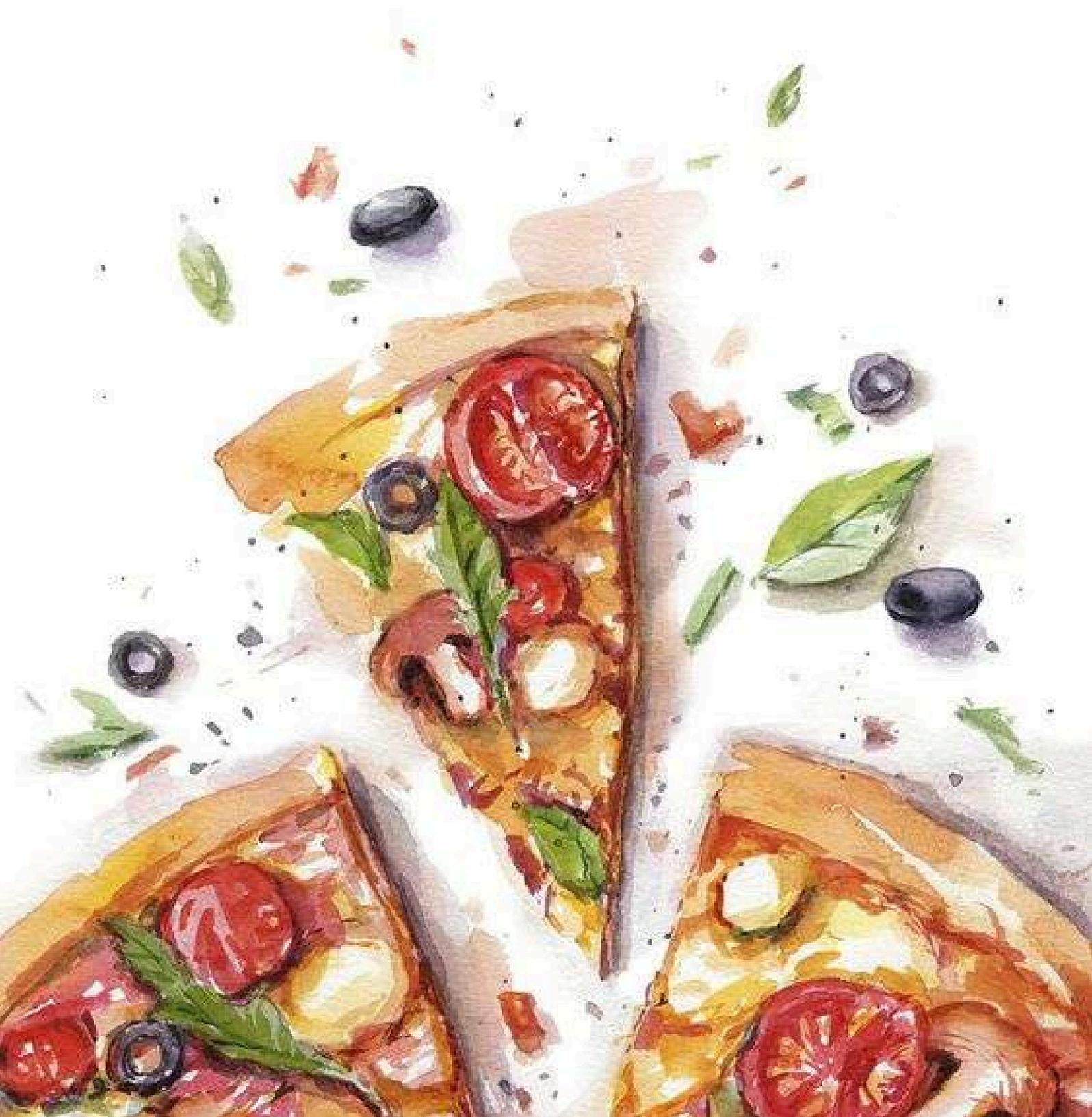
	12.5 CL	75 CL
• Champagne Mercier	12.00 €	64.00 €
• Champagne GREMILLET "Brut Ambassadeur"	11.00 €	59.00 €
• Prosecco Sartori	7.00 €	31.00 €



Restauration traditionnelle italienne - Réservez au 01.81.18.02.37



litalien_autentica



Antipasti *mais pas antipathiques !*



- NUOVO** **Arancini al Ragù**  **9€**
Boulettes de riz frites au Ragù (2 pièces) , sauce tomate et parmesan
- NUOVO** **Frittura di Mare** **10€**
Assiette de beignets de calamars, de fruits de mer et de fleurs de courgette
- NUOVO** **Melone e Parma** **12€**
Assiette de melon, Jambon de Parme et crème balsamique
- Carpaccio di Bresaola** **13€**
Bresaola, roquette, Grana Padano, huile de citron et pesto de basilic
- NUOVO** **Insalata Estiva**  **15€**
Salade, tomates d'antan, fraises, pesto de basilic, Burrata et crème balsamique
- Tagliere Salumi**  **17€**
Prosciutto crudo, Speck dell'Alto Adige IGP, Mortadella pistachée Gran Valle Menatti, légumes marinés, huile de basilic, olives et assortiment de fromages italiens, **le tout servi sur une planche**

Pinse *Autentica e Croccante !*

- NUOVO** **La Croccante**  **14€**
Pâte à pizza vierge, Pancetta croustillante, Burrata Pugliese et pesto de basilic
- Pinzaci di meno**  **14€**
Pâte à pizza vierge, Jambon de Parme, roquette et crème balsamique
- La Chiccheri** **15€**
Pâte à pizza vierge, saumon fumé, parmesan, citron vert et pistaches
- NUOVO** **La Searcioffa** **15€**
Pâte à pizza vierge, crème d'artichaut, Speck, tomates cerises et copeaux de Pecorino

NUOVO

Pucce Le burger 100% venu des Pouilles

AUTENTICA CUCINA

**DÉCOUVREZ LA STREET FOOD ITALIENNE AVEC
CETTE SPÉCIALITÉ TOUT DROIT VENUE DES POUILLES**



NUOVO *Cotta*

Pain à pizza, Prosciutto Cotto, salade iceberg, jus de citron et Gorgonzola,
le tout servi avec des frites

12€

NUOVO *Cruda*

Pain à pizza, Prosciutto Crudo di Parma, roquette et Burrata Pugliese,
le tout servi avec des frites

15€



Calzoni La pizza, autrement !

Pugliese  

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte et champignons

13€

Classica

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, champignons et
Prosciutto Cotto

15€

Piccante 

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte et Spianata piccante

15€

Bianca

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola et Speck

16€



Pizze Bianche

Base Mozzarella

4 Formaggi   12€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Grana Padano, Gorgonzola, Emmental, Provola Affumicata

La Semplice  14€
Mozzarella di Bufala Campana, tomates cerises, basilic, pesto de basilic

Italiana  17€
Base Ciccio, Prosciutto di Parma 20 mesi Cavazutti, Mozzarella di Bufala Campana, basilic frais, tomates séchées (garnitures ajoutées à froid)

La Bianca 17€
Mozzarella Fior di Latte, Coppa stagionata, tomates séchées, roquette, Burrata

Profumi di Mare 18€
Mozzarella Fior di Latte, crème de courgette Demetra, saumon fumé tranché main, Burrata di Pugliese, zestes de citron vert

Tartufata  19€
Mozzarella Fior di Latte, crème à la truffe Demetra, champignons, Mortadella à la truffe Gran Valle Menatti, roquette, tomates cerises

Pistacchiosa 19€
Mozzarella Fior di Latte, crème de pistache Demetra, Mortadella Gran Valle Menatti, Stracciatella, tomates confites, pistaches concassées

Pizza de Nico 15€
Voir la suggestion du jour à l'ardoise

Pizze Rosse

Base Tomato

Margherita  10€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais

Napoli 12€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, anchois, câpres, olives noires

Vegetariana   12€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, légumes grillés, champignons

4 Stagioni 13€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Prosciutto Cotto, champignons, artichauts, olives noires

Bufala  13€
Mozzarella di Bufala Campana, basilic frais

Parmigiana 13€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Prosciutto Cotto, aubergines frites, Grana Padano

Tonno e Cipolla 13€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, thon, oignons, organ

Panna e Speck 15€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Speck dell' Alto Adige IGP, Burrata Pugliese

Parma  15€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Prosciutto di Parma 20 mesi Cavazzuti, roquette, crème balsamique

Murgiana 15€
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, Saucisses fraîches, pleurotes, tomates cerises, roquette

Diavola  15€
Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, basilic frais

SUPPLÉMENTS

LÉGUMES	2€
FROMAGES	3€
CHARCUTERIE	4€
BURRATA	6€
PATATINE	3.50€
Assiette de frites, sauce cocktail	

Piatti Caldi & Pasta

Amore e Pasta

Cacio e Pepe

Spaghetti, sauce Pecorino et poivre

13€

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate basilic et mozzarella

13€

Lasagna Tradizionale

Lasagnes faites maison, recette traditionnelle de Bologna

14€

NUOVO Raviolacci

Ravioli à la viande braisée, sauce tomate, Parmesan et basilic

15€

NUOVO Paccheroni Peperone

Paccheri de Cecco, crème de poivrons, Stracciatella, Pancetta et poivre

16€

NUOVO Linguine alla Calabrese

Linguine, Saucisse 'Nduja, sauce tomate et basilic

16€

Spaghetti alla Carbonara ELLES SONT DE RETOUR !

Spaghetti, jaunes d'œuf, Pecorino Romano, poivre et Guanciale

17€

NUOVO Risotto di Nico

Risotto aux asperges, fraises et Parmesan rapé

18€

Scaloppina alla Milanese

Escalope de veau panée, tagliatelles fraîches et Parmesan

19€

NUOVO Lasagna al Tartufo

Lasagnes faites maison, Prosciutto Crudo di Parma, crème de truffe, mozzarella, Parmesan et champignons

19€

Pasta della settimana

Voir la suggestion du jour à l'ardoise

16€

PASTA



RAVIOLI



PACCHERI



TAGLIATELLE



LINGUINE



SPAGHETTI



LASAGNA

Menu dei Piccolini

Pour nos Bambini – jusqu'à 10 ans

10€



Piatti

✓ ***Pizza Margherita***

ou

✓ ***Pizza 4 Formaggi***

ou

✓ ***Gnocchi Sauce Tomate***

ou

⊙ ***Piccola Lasagna***

Boisson

Sirop à l'eau

Dolci

Piccola Panna Cotta

ou

Piccolo Gelato



Dolci

Un Momento di Dolcezza

Panna Cotta

Panna cotta vanille et tartare de fraises au basilic

Cuore di Pistacchio

Fondant chocolat noir et pistache, cœur coulant

NUOVO

Sorbetto al Limone

2 boules de sorbet citron, menthe et limoncello

Affogato al Caffè

2 boules de glace vanille et caffè

Tiramisù Tradizionale

Tiramisù traditionnel, recette secrète della casa

NUOVO

Tiramisù Fruits Rouges

Tiramisù traditionnel, la recette est aussi secrète

NUOVO

Cassata Siciliana

Crème de ricotta, génoise légère, pâte d'amande pistache, pépites de chocolat noir

Dolce della settimana

Voir la suggestion du jour à l'ardoise



7€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

NUOVO

Gelati

La Saison des glaces est ouverte !

Profumi Gelato

Glace Pistache, Vanille, Noisettes Nocciola Piemonte IGP, Fior di Latte et Chocolat

Profumi Sorbetto

Sorbet Citron de Sicile, Mandarine et Figue

1 BOULE
3€

2 BOULES
5€

3 BOULES
7€

Buon Appetito !



NUOVO

Autentica

Crème de Liqueur

Crema Alpina : Douceur & Tradition des Alpes Italiennes

Savourez les Liqueurs Crema Alpina, des liqueurs crémeuses parfaites en **Digestif** ou en **Apéritif**

Découvrez des saveurs uniques :

Fraise des Bois



Melon



Fior Di Latte



Pistache



PROCHAINEMENT SAVEUR CAFÉ !





LA CARTA BIBITE



APERITIVO

L'incontournable SPRITZ	15 cl	9€
Campari	6 cl	6€
Martini blanc / Martini rouge	6 cl	6€
Ricard	3 cl	6€
Kir	15 cl	7.50€

SOFTS



Acqua natural	1 L	4.50€
Acqua con gas	1 L	4.50€
Acqua naturale	50 cl	3€
Acqua con gas	50 cl	3€
Coca	33 cl	5€
Fuze Tea	33 cl	4.50€
Tomarchio	27,5 cl	4.50€
coca, orange, citron		
Succo du Frutta	20cl	4.50€
orange, A.C.E ananas		

CAFFETERIA

Espresso	2.80€
Double espresso	3.50€
Café allongé	2.80€
Thé	4€
Cappuccino	4.50€
Caffè Latté	4.50€



BIRRA

PRESSION

	25cl	50cl
Poretti	5.50€	8.50€
Grimbergen	5.50€	8.50€
Brooklyn IPA	6.50€	9.50€

BOUTEILLE

Nastro Azzuro	33 cl	6€
---------------	-------	----

ARTISANALE

St'orta Blanche	9€
St'orta Ambrée	9€



DIGESTIVO

Limoncello	4 cl	5€
Amaretto	4 cl	8€
Marsala	6 cl	5€
Grappa Diciottolune	5 cl	8€
William Lawson's Finest Blend	4 cl	6€
Jack Daniel's n°7	4cl	8€

NUOVO

Crema ALPINA Liquore	
Shot de Liqueur	4cl 4€
Melon, Fraise, Fior di Latte, Café, Pistache	
Ligne de 6 Shot	20€
Melon, Fraise, Fior di Latte, Café, Limoncello, Pistache	



CARTA DEI VINI



LE BOLLICINE

Prosecco Classico

15 CL 75 CL

8 € 28 €



VINI BIANCHI

- Puiattino Pinot Grigio
- Orvieto Classico DOC
- Soave Montecampo

7 € 28 €

6 € 27 €

5 € 25 €



VINI ROSSI

- Nero D' Avola - Sicilia DOC Brigantello
- Montepulciano d' Abruzzo Casal Farneto
- Barbera d' Asti DOC - Poggio Le Coste
- Lambrusco Rosso DOC

5.50 € 26 €

5 € 25 €

5.50 € 26 €

5 € 25 €



VINI ROSE

- Puiattino Pinot Grigio - Venezia DOC
- Bardolino Chiaretto DOC Allegrini Corte Giara ♥

7 € 28 €

6 € 27 €





**Toutes l'actualité de la RCDM
à découvrir en dessous**



MANGIA con FELICITÀ



**TOUS LES VENDREDIS
À PARTIR DU 6 JUIN 2025**

BUFFET À VOLONTÉ – AMBIANCE 100% ITALIENNE

La dolce vita s'invite chez L'Italian chaque vendredi soir avec *Mangia con Felicità*, votre nouveau rendez-vous festif à partir du 6 juin 2025 :

- Buffet à volonté aux saveurs authentiques de l'Italie
- Ambiance festive et chaleureuse
- Musique pour prolonger la soirée
- En famille, en couple ou entre amis

TOUS LES VENDREDIS – À PARTIR DE 19 H

Buffet de 19 h à 22 h et ambiance festive jusqu'à 1 h

Buffet à volonté : 29 € par personne

Menu enfant inchangé à 10 €

- Boissons en supplément

L'ITALIEN

571 Avenue Jean Monnet
77350 Le Mée-sur-Seine

Tél : 01 81 18 02 37



Résidence Château du Mée - 571 avenue Jean Monnet
77350 Le Mée sur Seine

ZUMBA

Fitness party



Enfilez vos baskets, prenez un tapis !



Prêt(e) à bouger et danser comme jamais ?

SAMEDI 17 MAI
PROCHAINES DATES À LA RENTRÉE

COURS TRAINING ZUMBA & RELAX
AVEC CÉCILE & ANA

19H30-21H00

16€

Je m'inscris



Restez Connectés
@residence_chateau_du_mee