

Fromages d'Ici & d'Ailleurs...

Selection de nos fromages AOC ou AOP, 18
compotée de cerise noire & bouquet de salade

Selection of cheese with black cherry compote & salad

Desserts & Gourmandises! Hummmmmmm!

9.9.9 Kosmic aux 2 citrons meringués 17
Lime & lemon meringue kosmic

Moelleux aux 2 chocolats & sa glace vanille 17
Double chocolate soft-centered cake with vanilla ice-cream

Crème brûlée 17
Creme brûlée

Cheese Cake caramel beurre salé & speculoos 17
Caramel & speculoos cheese cake

Véritable tarte fine aux pommes 17
& sa glace caramel au beurre salé
Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream

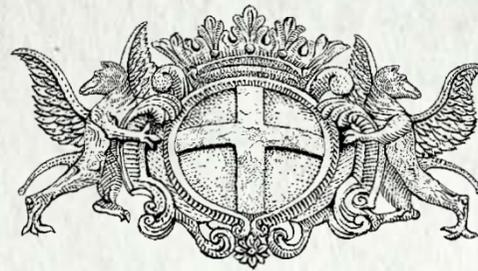
Baba au Rhum & 17
son sorbet Limoncello
Rum Baba with Limoncello sorbet

Crumble vanille aux fruits rouges 17
Vanilla crumble with red fruits

9.9.9 Pain perdu & glace caramel au beurre salé 17
French toast and salted butter caramel ice-cream

9.9.9 Plateau Gourmand de l'Anerie à partager : 29
9.9.9 Prix par personne, minimum 2 personnes
Déclinaison de nos desserts maison
The gourmet plate : selection of all our homemade desserts, price per person, minimum 2 persons

Prix nets euros / Service Compris - Net price euros / Service included



CHATEAU DE BACCHUS

DEPUIS 1615

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE - VENTOUX



CHATEAU
DE
BACCHUS

CHAPELLE
DE
BACCHUS

Château de Bacchus est installé depuis 1615 entre les dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux. Son terroir surplombant la plaine viticole de Carpentras est composé de graves, de sable et d'argile. Il offre des vins biologiques d'une qualité exceptionnelle.

info@chateaubacchus.com - www.chateaubacchus.com



Entrées...

Velouté de potimarron, châtaignes & cèpes <small>Creamy pumpkin soup, butternut, chestnuts & cepe mushrooms</small>	25
Coeur de sucrine, huile d'olive citronnée <small>Heart of lettuce, lemon & olive oil vinegar</small>	26
Coeur de frisée au crottin de Chavignol, lardons, pignons de pin & vinaigrette échalote <small>Heart of curled salad with hot goat's cheese, diced bacon, pine nuts, shallot dressing</small>	28
Casserolette de morilles et champignons & oeuf bio mollet <small>Morel & mushrooms in a pot, organic soft-boiled egg</small>	32
Oeuf bio à la coque & ses moutillettes à la truffe noire <small>Organic soft-boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers</small>	29
Assiette de saumon fumé à la ficelle <small>Smoked salmon</small>	28
Tartare de saumon bio aux baies rouges ⁴⁴⁴ <small>Organic salmon tartar with red berries</small>	28
Duo de King Crab & avocat, vinaigrette citron vert <small>Duet of Royal King crab and avocado, lime dressing</small>	49
Carpaccio de boeuf & parmesan <small>Beef carpaccio with Parmigiano</small>	25
Carpaccio de boeuf à la truffe <small>Beef carpaccio with truffle</small>	38
Foie gras aux 2 cuissons : poêlé et en terrine, chutney pimenté à la mangue & toast de pain aux noix <small>Pan-fried & terrine foie gras, spicy mango chutney and walnut bread toast</small>	38

Pasta & Co

Spaghetti pomodoro <small>Pomodora spaghetti</small>	28
Coquillettes aux morilles & jambon blanc extra <small>Pasta shells with morel mushrooms and white ham</small>	38
Penne au jambon truffé <small>Penne with truffled ham</small>	48

Les Spécialités de l'Auvergne et bien plus!!!

Dans ma Cuisine Des Savoie ... (prix par pers., minimum 2 pers.)

Tartiflette & mesclun aux noix - Tartiflette, mesclun salad	34
Incontournable Tartiflette à la truffe - Tartiflette with truffle	49
Fondue des Savoie, mesclun & planche de charcuteries ^{au fromage affiné!} <small>Homemade Savoy cheese fondue, mesclun salad and cold meats</small>	44
Fondue aux cèpes, mesclun & planche de charcuteries <small>Homemade cheese fondue with cepe mushrooms, mesclun salad and cold meats</small>	47
Fondue aux morilles, mesclun & planche de charcuteries <small>Homemade cheese fondue with morel mushrooms, mesclun salad and cold meats</small>	57
Fondue à la truffe, mesclun & planche de charcuteries à la truffe <small>Homemade cheese fondue with black truffle, salad and truffle-scented cold meats</small>	74

Pierres chaudes servies avec trio de sauces, pommes sautées et mesclun
Hot stones served with a choice of sauces, sauteed potatoes & mesclun salad

Pierre chaude boeuf & poulet - Beef and chicken cooked on a hot stone	47
Pierre chaude Royale : boeuf Black Angus, poulet, magret & veau <small>Royal hot stone : Black Angus beef, chicken, duck breast & veal</small>	63
Pierre Impériale : boeuf Wagyu, agneau Ibérique & poulet Fermier <small>Imperial Royal hot stone : Wagyu beef, Iberica lamb & farm-range chicken</small>	88

Raclette du Berger, charcuteries traditionnelles, pommes de terre & mesclun ^{au lait cru de Savoie}
Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Royale & ses charcuteries «Deluxe» (à la truffe),
pommes de terre & salade de mesclun
Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad

Accompagnements

Assiette de charcuteries: Saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc et terrine d'foie gras <small>Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham and foie gras terrine)</small>	19
Assiette de viande des Grisons <small>Thin slices of Grisons dried meats</small>	24
Assiette de charcuteries «Deluxe» : Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé <small>Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadelle, sausage, ham)</small>	29

Viandes, servies avec fleur de sel et sauce au choix

Cheese Burger des Savoies 180gr	35
Entrecôte grillée 250gr - Grilled ribsteak	38
Entrecôte Black Angus & beurre truffé (250gr) <small>Black Angus ribsteak and truffle-scented butter</small>	49
Filet de boeuf Black Angus (200gr) <small>Black Angus Fillet of beef</small>	64
⁴⁴⁴ Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250gr) <small>Kobe fillet of beef</small>	169
Côte de boeuf maturée de l'Aventure (1/1,2 kg) <small>Matured rib of beef (1/1,2kg)</small>	119
Côte de boeuf Black Angus (1/1,2 kg) <small>Black Angus rib of beef</small>	179
⁴⁴⁴⁴ La Pierre d'Emile pour 2 - Emile's hot stone for 2	290
Côte de boeuf Wagyu (1/1,2 kg) - Wagyu rib of beef	399

Dans mon Aquarium!!!

Noix de Saint Jacques poêlées & l'incontournable risotto à la truffe <small>Pan-fried scallops and black truffle risotto</small>	46
Black cod caramélisé & légumes sautés façon thaï <small>Caramelized black cod with thai sauteed vegetables</small>	68
⁴⁴ Belle sole meunière à la fleur de sel (500/600 grs) <small>Sole cooked in browned butter sauce and pure sea salt (500/600 grs)</small>	69

⁴⁴⁴ Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe! <small>Mashed potatoes with truffle</small>	29
⁴⁴⁴ Frites à la Truffe de chez Truffe! <small>French fries with truffle</small>	15
Sauce Morilles de chez Morille! <small>Morel mushroom sauce</small>	11
Sauce aux Truffes de chez Truffe! <small>Truffle sauce</small>	11

Garnitures au choix (ou en supplément = 8 euros)
Purée maison / Mashed potatoes Ratatouille maison / Homemade ratatouille
Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes Frites maison / Homemade French fries

Sauces au choix :
Barnaise ou poivre vert de Madagascar Barnaise or green pepper
Ou en supplément = 6 euros - In extra + 6euros