

L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Toute l'équipe du Château de l'Epinay et du restaurant l'Orangerie vous souhaite la bienvenue !
Notre chef Grégorio vous propose des plats inspirés de son Italie natale à partir de produits Italiens et locaux.

Engagées en faveur d'une cuisine plus saine et plus végétale, vous trouverez lorsque la saison le permet, les fruits et les légumes de notre potager dans vos assiettes, ainsi qu'une sélection de plats végétariens et végétariens.

La Plancha

PLANCHA MIX FRANCO ITALIENNE - 16€

A PARTAGER

Salade, jambon de parme, melon, saucisson, cornichons, artichauts confits, comté, et toast de chèvre/pistache (3/6/7/8)

Les Entrées

SALADE DE POULPE « SPECIALITÉ DU CHEF » - 17€



Céleri, salade, avocat, tomates cerises, olives noires et vinaigrette au citron (3/6/7/8)

FRICASSÉE DE LA MER - 16€



(Fruits de mer selon arrivage)

Sauce tomate au basilic et croûton de pain (1/3/6/8/13)

BURRATA CRÉMEUSE SUR LIT DE SALADE - 13€



Melon, jambon de parme, tomates et vinaigrette balsamique (5/11)

CARPACCIO DE BRÉSAOLA - 12€

Tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, pignons de pins et réduction balsamique (4/5/11)

ZUCCHINI BRUSCHETTA - 9€



Courgettes grillées et rôties, parmesan râpé, tomates cerises, noisettes, échalotes et huile d'olive (4/5/9)

Les Accompagnements

Assiette de légumes de saison - 6€



Salade composée - 5€



Frites - 5€



Frites au gorgonzola - 6€



Allergènes : 1. Céréales 2. Oeufs 3. Poisson 4. Arachides 5. Lait 6. Crustacés 7. Céleri 8. Mollusques 9. Noix 10. Soja 11. Moutarde 12. Sésame 13. Lupin 14. Dioxyde de soufre et sulfites



Fait maison



Végétarien ou option végétarienne



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Les Plats

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ - 20€ 🏠

Salade croquante (concombre, choux rouge, carottes râpées, tomates, radis et salade),
Saumon frais, graines de pavots, graines de sésames, sauce soja et huile d'olive (3/6/8/10/12)

FAUX FILET DE BŒUF - 23€ 🏠

(Viande provenance locale Boucherie « Les Bouchers Des Prés »)
Sauce crémeuse au gorgonzola, pistaches et accompagné de frites maison (5/13)

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE - 21€ 🏠

(Viande provenance locale Boucherie « Les Bouchers Des Prés »)
Copeaux de parmesan, roquette, accompagné de salade et frites maison (5/11)

SAUTÉES DE MOULES - 18€ 🏠

(Selon arrivage)
Moules de Bouchot, sauce du moment accompagnées de frites maison (1/3/6/7/8)

Les Pâtes

LINGUINES ALLE VONGOLE - 17€ 🏠

Palourdes, tomates cerises, ail et persil (3/6/8)

GNOCCHI À LA SCAMORZA - 15€ 🌱 🏠

Sauce tomate parfumée au basilic, aubergines et scamorza fumée (2/5/7/13)

Les Salades

SALADE VEGAN - 17€ 🏠 🌱

Houmous de betteraves, lentilles, haricots verts, salade, avocats, tomates, betterave
chioggia, mix de graines, noix et vinaigrette balsamique (1/4/9/11)

SALADE SAN REMO - 17€ 🏠

Truite fumée, crevettes roses, pamplemousse, avocats, cranberry, olives noires,
graines de courges torréfiées et vinaigrette au citron (3/4/6/8)



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Les Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES - 13€

Salade, confiture de figue et noix (4/5/9)

Les Desserts

BROWNIE VEGAN - 8€

Brownie vegan au chocolat noir accompagné d'une crème glacée (non vegan) à la vanille de Madagascar (1/4)

MILLE FEUILLE CARAMÉLISÉ - 9€

Mascarpone au chocolat blanc accompagné de fraises fraîches (1/2/4/5)

SOUPE DE FRAISE PARFUMÉE À LA MENTHE - 8€

Accompagnée de crème glacée à la vanille de Madagascar (4/5)

PANNA COTTA À LA VANILLE - 7€

Déclinaison de pêche et biscuit croquant (1/4/5)

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX - 3€ l'unité

Parfums au choix : Fraise, citron vert, chocolat, vanille à la noix de macadamia, caramel au beurre salé, café et parfum du mois accompagnées de chantilly (2/4)

Le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plats

Plat seul 11€ ou plat/dessert 15€

TAGLIATELLES AU BEURRE ET PARMESAN

OU

TAGLIATELLES A LA SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES ET PARMESAN

OU

FILET DE POULET ET FRITES MAISON

Desserts

GLACES AU CHOIX (2 boules)

Chantilly

Parfum : chocolat, fraise ou vanille

