



LE BISTROT DU CHÂTEAU

NOS FORMULES

Formule express

Disponible du mercredi au samedi uniquement les midis
au choix à l'ardoise.*

Plat + café

19€

Formule gourmande

Disponible midi et soir hors samedi soir et
dimanche midi au choix à l'ardoise.*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

29€

Entrée + Plat + Dessert

35€

*Hors jours fériés, veilles de férié et jours
exceptionnels. Boissons non comprises*,
choix à la carte non inclus

Fermé tous les lundis et mardis

A PARTAGER OU NON...

Disponible de 11H à 14H et de 18H à 22H

Envie de salé

Les huîtres par 6	14.50€
Les huîtres par 12	29.00€
Planche fromagère (fromage de chez Caseus)	21.00€
Planche ibérique (Lomo, jambon, prosciutto, chorizo, spianata)	22.00€
Planche mixte	23.00€
Frites au gras de boeuf	4.00€

Envie de sucré

Temps de préparation de 15 minutes environ.

Kouign-amann	20.00€
Maxi éclair du moment	16.00€

NOTRE CARTE

Entrées

Brouillade d'oeufs aux truffes, mouillettes	11.00€
Rillettes de poissons, petits pois croquant	13.00€
Huitres chaudes, émulsion Noilly Prat	15.00€
Nos os à moelle en persillade, toasts ail et fines herbes	11.00€
Salade de Bresaola, jaune d'oeuf confit, melon, Sire de Créquy	11.00€

Plats

Burger du château, effiloché d'agneau, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ, salade, frites	21.00€
Suprême de poulet jaune, bouillon persillé, pois mange tout	18.00€
Nage de langoustines, déclinaison de fèves	24.00€
Entrecôte de boeuf, grenailles rôties au miel et thym	25.00€
Filet de turbot aux coquillages, julienne de légumes	28.00€
Salade de Bresaola, jaune d'oeuf confit, melon, Sire de Créquy	20.00€

Fromage

Trilogie de fromages locaux de Caseus	9.00€
---------------------------------------	-------

Desserts

Baba au Saint Germain et fraises	10.00€
Mille-feuilles au chocolat	8.50€
Nougat glacé aux fruits rouges	9.00€
Crêpes suzette	14.00€



LE BISTROT DU CHÂTEAU

OUR MENUS

Formule express

Available exclusively for lunch from Wednesday to Saturday, featuring a selection of items on the menu.*

Main Course and coffee

19€

Formule gourmande

Available exclusively for lunch from Wednesday to Saturday, featuring a selection of items on the menu.*

Starter and Main Course or Main

Course and Dessert €29

Starter, Main Course, and Dessert €35

Excluding public holidays, the days preceding public holidays, and special occasions. Beverages are not included.

Closed every Mondays and Tuesdays

TO SHARE OR NOT TO SHARE

Accessible from 11 a.m. to 2 p.m. and from
6 p.m. to 10 p.m.

Salty snack

6 Oysters

14.50€

12 Oysters

29.00€

Cheese board (Cheese from Caseus)

21.00€

Iberian board (Lomo, ham, prosciutto, chorizo, spianata)

22.00€

Mixed board

23.00€

Beef fat fries

4.00€

Sweet snack

Preparation time is approximately 15 minutes.

Kouign-amann

20.00€

Maxi éclair of the moment

16.00€

A LA CARTE

Starters

Egg and truffle scramble, mouillettes	11.00€
Fish rillette with crunchy peas	13.00€
Hot oysters, Noilly Prat emulsion	15.00€
Our marrow bones with parsley, garlic and fresh herbs toast	11.00€
Bresaola salad, candied egg yolk, melon, Sire de Créquy	11.00€

Main Courses

Château's Burger, shredded lamb, red onions, cheddar, BBQ sauce, salad, chips	21.00€
Yellow chicken breast, parsley broth, snow peas	18.00€
Nage de langoustines (langoustine soup) with bean stew	24.00€
Entrecote of beef, roasted beans with honey and thyme	25.00€
Fillet of turbot with shellfish and julienne of vegetables	28.00€
Bresaola salad, candied egg yolk, melon, Sire de Créquy	20.00€

Cheese

Trio of regional cheeses from Caseus	9.00€
--------------------------------------	-------

Desserts

Baba with Saint Germain and strawberries	10.00€
Chocolate mille-feuilles	8.50€
Red fruit iced nougat	9.00€
Crêpes suzette	14.00€



CHAMPAGNES ET VINS CHAMPAGNE AND WINE



CHAMPAGNES AOP

BOUTEILLE 75CL
BOTTLE 75CL

	Champagne AOP, Labbé et Fils "Brut Prestige", Chamery	55€
	Champagne AOP, Elemart-Robion, « VBo3 », extra-brut, Vallée de l'Ardre	75€
	Champagne AOP, Deutz, « Brut Classic »	84€
	Champagne AOP, Bollinger "Spécial cuvée"	99€



VINS BLANCS / WHITE WINE

	Bourgogne - Chablis AOP, Domaine Jean Collet	36€
	Sud-Ouest – Gaillac AOP « Claire de Lune », Château Lastours	39€
	Loire – Savennières « Les Caillardières, Domaine du Closel	69€
	Alsace- Riesling AOP, Grand cru Schlossberg, Domaine Weinbach	115€



VINS ROUGES / RED WINE

	Loire - Saumur-Champigny AOP, Langlois Château	29€
	Beaujolais – Saint Amour AOP « Clos du Chapitre », Domaine Chardigny	42€
	Bourgogne – Nuit-Saint-Georges AOP « Les Damodes », Domaine Bony-Gachot	74€
	Rhône – Rasteau AOP « les Argiles Bleues », Domaine de Beaurenard	62€
	Bordeaux – Saint Emilion AOP, Grand cru classé, Château grand Corbin Despagne	105€

N'hésitez pas à demander notre carte complète
Don't hesitate to ask for our complete wine menu