



*Notre équipe est ravie
de vous accueillir dans
cette belle demeure
qu'est le château de Montreuil,
là où gastronomie
et moments de plaisir
sont à l'honneur.*

Tea Time

*Installez-vous confortablement
et laissez-vous porter
hors du temps
en dégustant l'une de nos
nombreuses créations.*

*Pour les grands et les petits
gourmands*



Living Hôtels Collection

"des Hôtels & Demeures à vivre"

NOS COLLABORATEURS

Nos petits producteurs

Agriculteurs de la Côte d'Opale.

De La ferme "Les douces folies" de Benoît Randoux à Avesnes, en passant par "les fraises de Montéchor" de Jean Broutier à Montcavrel, jusqu'à notre maraîcher "Terre à terre" Stéphane Mille à La Madeleine-sous-Montreuil. Tous ces producteurs ont à coeur le respect de la terre, de la saisonnalité, du produit bien fait et bien cultivé.

Café PROQUA

Torréfacteur de la côte d'Opale

Depuis 70 ans, PROQUA sélectionne des cafés cultivés et récoltés dans des fermes et des coopératives de la ceinture équatoriale.

Animé par de réelles convictions, ce torréfacteur situé à Boulogne-sur-Mer adopte une démarche durable afin de proposer de bons cafés responsables.

VALRHONA

Chocolaterie française

Partenaire des artisans du goût depuis 1922. Pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, "Ensemble, faisons du bien avec du bon", exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, VALRHONA imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspiré une gastronomie du bon, du beau et du bien.

Brasserie CHROMATIQUE

Brasseur de la Côte d'Opale.

C'est en 2016 que Lucien, Pierre et Thomas ont créé la brasserie Chromatique avec pour seul objectif : en faire boire de toutes les couleurs.

Leurs philosophies : une bonne bière et la joie de vivre. Basée à Saint-Léonard, la brasserie Chromatique vous propose sa taproom où vous pouvez goûter les bières, des visites et dégustations afin de découvrir ou d'approfondir vos connaissances du brassage et sa boutique pour vos emplettes.

Notre cheffe pâtissière Amélie LABESSE, vous propose une carte gourmande qui ravira les papilles des petits et grands au moment du goûter ou par pure gourmandise.

NOS PLAISIRS SUCRÉS

Le cookie création 4€

**cuisson au moment, 15 minutes de préparation*

La gaufre liégeoise 4€

Les crêpes nature, sucre ou vergeoise 3.50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Miel 1€

Pâte à tartiner maison 1.50€

**Chocolat, noisette et amande.*

Caramel beurre salé maison 1€

Chantilly 0.50€

Boule de glace maison 1.50€

**Vanille, chocolat ou parfum du moment.*

NOS GOURMANDISES GLACÉES

Le milkshake du moment 6€

**Du classique au plus original, notre milkshake évolue au fil des saisons et des produits proposés par nos producteurs.*

Les profiteroles 9€

**Choux, glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly.*

NOS DESSERTS À L'ASSIETTE

10€

Chaque semaine notre cheffe vous propose de découvrir des créations qui évoluent au fil des saisons et des produits de nos producteurs.

CAFETERIE

Infusion Dammann 5€

Verveine

Communément appelée la « plante de la convivialité », elle offre une saveur extrêmement fruitée, très appréciée en fin de repas.

Verveine menthe

La fraîcheur vive de la menthe s'allie à la saveur de la verveine pour offrir une infusion délicieusement parfumée.

Tisane du berger

Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger. Une harmonie de saveurs à découvrir absolument !

Infusion en Vrac de l'herboristerie 7€

Camomille

Depuis l'antiquité, on reconnaît à la camomille de bonnes vertus. Nos ancêtres en consommaient déjà pour ses propriétés médicinales. Apaisante, digestive et agréable à boire, elle est l'ingrédient dont vous ne pourrez plus vous passer !

Tilleul

Le tilleul possède des propriétés calmantes et antispasmodiques. Peut-être utile contre : les insomnies, l'agitation due au surmenage intellectuel, les digestions difficiles.

Menthe Poivrée

Stimule l'appareil digestif, la production de bile, elle est tonique, antispasmodique et analgésique. Sa forte concentration en menthol en fait un bon antiseptique.

CAFETERIE

Thés Dammann 5€

Earl Grey

Indémoudable et toujours délicieuse, la saveur de la Bergamote de Calabre se mêle à une sélection de fins thés noirs.

Fruits rouges

Mélange de thés noirs aux délicieuses saveurs de fruits rouges associant cerise, fraise, framboise et groseille.

Breakfast

Le thé English Breakfast est l'un des plus frands classiques dans le monde. Acidulé et harmonieux, ce grand thé noir sublimerait votre petit-déjeuner avec ses riches notes de caramel et de cacao.

Gunpowder

Poudre à canon pour les Occidentaux, "perles de thé" pour les Chinois, ce thé vif et astringent, offre une tasse fraîche et désaltérante.

Vert Menthe

Le caractère végétal à la légère amertume du thé Gunpowder qui constitue la base de ce mélange aromatisé entre en parfaite résonance avec les notes fraîches de la menthe poivrée.

LA PETITE SOIF

Bières pression (25cl)

Affligem 6,8° (blonde) 4€
Bière du moment

Bières de chez Chromatique (33cl)

Hop'Pale 4,5° (Pale Hale) 6€

Banquise Attack 7,7° (Double IPA) 6€

Horizon 8° (Triple) 6€

Escapade 4° (Sour) 6€

Petit Béret 0° (Blonde) 5€

Apéritifs

Kir 8€
(Bourgogne Aligoté) *Cassis, pêche, mûre ou framboise*

Kir Royal 13€
(Champagne) *Cassis, pêche, mûre ou framboise*

Pastis Bardouin (4cl) 6€

Campari (8cl) 6€

Américano Maison 10€

Picon Bière (25cl) 8€

Picon vin blanc (12cl) 8€

Apérol Spritz 10€

St Germain Spritz 12€

Italicus Spritz 12€

Vins & Champagnes

*N'hésitez pas à demander
notre carte des vins.*

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.**

LES SANS ALCOOL

Les classiques (25cl)

Jus de fruits de chez Patrick Font 6,50 €

Jus de fruits artisanaux Français

*N'hésitez pas à questionner le barman concernant les parfums**

Jus de pomme Domaine Moismont 6€

Jus de fruits pressés 8€

**Orange, citron ou pamplemousse*

Sirop à l'eau 2,50€

**Menthe, violette, pêche, orgeat, fraise, grenadine ou citron*

Diabolo 2,50€

Limonade artisanale Bulle d'Opale

**Menthe, violette, pêche, orgeat, fraise, grenadine ou citron*

Thé glacé maison 5€

Sodas (25cl) 6€

Hysope Tonic Water

Hysope Concombre Tonic Water

Hysope Citron Tonic Water

Fever tree Ginger beer

Orangina Maison

Cola Artisanal *de chez Bulle d'Opale*

Perrier (33cl)

Pétillant au miel *de chez Bulle d'Opale*

Limonade artisanale *de chez Bulle d'Opale*

**Pomme/Cassis ou Pomme/Agrumes*

Les fermentés

De chez Bulle d'Opale (33cl) 8€

Kombucha bio du moment

**N'hésitez pas à questionner le barman concernant le parfum.*

Kombucha Maison (25cl) 6€

Selon l'inspiration du chef.

CAFETERIE

Variété Prottalian, 30% Robusta et 70% Arabica

d'Inde et du Brésil.

Vif et fruité.

Espresso 3,80€

Double Espresso 6,90€

Cappuccino 8€

Ristretto 3,80€

Lattes aromatisés 8€

**Nature, vanille, caramel ou noisette*

Variété IGP Colombie, 100% Arabica.

Doux et acidulé.

Espresso 4,50€

Double Espresso 9€

Espresso Allongé 9€

Ristretto 9€

Décaféiné à l'eau de chez Malongo, 100%

Arabica

Décaféiné 3,80€

Décaféiné Allongé 3,80€

Double Décaféiné 6,90€

Décapuccino 8€

Chocolat noir de Grenade, Chocolaterie

Valrhona.

Chocolat chaud 6€

Chocolat chaud viennois 8€

Coffee 10€

Irish coffee

**Whisky, sirop de sucre de canne, café, crème*

French coffee

**Cognac, sirop de sucre de canne, café, crème*

Jamaican coffee

**Rhum, sirop de sucre de canne, café, crème*

Normandy coffee

**Calvados, sirop de sucre de canne, café, crème*

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*À consommer avec modération.**