



# 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

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Oeuf parfait aux champignons, salade d'herbes       | 11.00€ |
| Rillettes de poisson, petits pois croquant          | 14.00€ |
| Tartare de saumon et dorade, segments d'agrumes     | 12.00€ |
| Nos os à moelle en persillade, toasts ail et tomate | 11.00€ |

### Plats

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Burger du château, boeuf, oignons rouges, jambon grillé, sauce welsh, salade, frites | 21.00€ |
| Tartare de boeuf au couteau, condiment herbes fraîches, frites                       | 22.00€ |
| Salade de bresaola, jaune d'œuf confit, melon, Sire de Créquis                       | 18.00€ |
| Risotto, langoustines rôties, pois mange-tout                                        | 24.00€ |
| Filet de bar, grenailles rôties au miel et au thym                                   | 22.00€ |

### 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

Perfect egg with mushrooms and herbs salad

11.00€

Fish rillette with crunchy peas

14.00€

Salmon and sea bream tartar with citrus segment

12.00€

Our marrow bones with parsley, garlic and tomato toast

11.00€

### Main Courses

Burger of the Château, beef, red onion, grilled ham, welsh sauce, salad, chips

21.00€

Beef tartare with sea knife, fresh herb condiment, chips

22.00€

Bresaola salad, candied egg yolk, melon, Sire de Créquis

18.00€

Risotto, roasted langoustines, snow peas

24.00€

Fillet of sea bass, grenailles roasted with honey and thyme

22.00€

### 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*