



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

À 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€
Asperges blanches et vertes, chips de lard, sauce ravigote	14.00€
Tartare de saumon et dorade, segments d'agrumes	12.00€
Nos os à moelle en persillade, toasts ail et tomate	12.00€

Plats

Coeur de rumsteak, pommes de terre fondantes	22.00€
Burger du château, boeuf, oignons rouges, jambon grillé, sauce welsh, mâche, frites	21.00€
Tartare de boeuf au couteau, condiment herbes fraîches, frites	20.00€
Salade César : salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet, anchois, tuiles de parmesan, oeuf poché, croûtons aillés	19.00€
Risotto, asperges, champignons et langoustines roties	24.00€
Filet de bar, chou-fleur grillé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	22.00€
Spaghettis de salsifis, coulis d'épinards, tomates grillées	18.00€

Fromage

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

Desserts

Tarte à la rhubarbe, fraises et amande	9.00€
Riz au lait, caramel fleur de sel et pomme	7.00€
Moelleux au chocolat et cacahuètes	9.50€
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€
White and green asparagus, bacon crisps, ravigote sauce	14.00€
Salmon and sea bream tartar with citrus segment	12.00€
Our marrow bones with parsley, garlic and tomato toast	12.00€

Main Courses

Heart of rump steak with fondant potatoes	22.00€
Burger of the Château, beef, red onion, grilled ham, welsh sauce, mâche, chips	21.00€
Beef tartare with sea knife, fresh herb condiment, chips	20.00€
Caesar salad: romaine salad, cherry tomatoes, strips of chicken breast, anchovies, parmesan crisp, poached egg, garlic croutons	19.00€
Risotto, asparagus, mushrooms and roasted langoustines	24.00€
Sea bass fillet, grilled cauliflower, mashed potatoes with olive oil	22.00€
Salsify spaghetti, pinach coulis, grilled tomatoes	18.00€

Cheese

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

Desserts

Rhubarb, strawberry and almond tart	9.00€
Rice pudding, fine sea salt caramel and apple	7.00€
Chocolate and peanut cake	9.50€
Crêpes suzette	14.00€



CHAMPAGNES ET VINS CHAMPAGNE AND WINE



CHAMPAGNES AOP

BOUTEILLE 75CL
BOTTLE 75CL

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



VINS BLANCS / WHITE WINE

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



VINS ROUGES / RED WINE

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

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