



LA CARTE DU CHÂTEAU

LES ENTREES 15€

Assiette de Charcuterie & Fromages & salade verte persillée

Petite Fermière

(Salade verte, maïs, tomate, croutons, huile d'olive et herbes de Provence, poulet frit, fromage de vache, pomme de terre, parmesan)

Demi-Camembert chaud au lait cru et au pesto au four

(Camembert au lait cru, miel et pesto, salade verte persillée, charcuterie)

Poêlée de Gambas

(Gambas et fruits de mer sur un lit de salade verte avec sa persillade)

Nems au Porc et samoussas poulet - bœuf avec sa salade persillée par 6

LES SALADES & AUTRES 18€

Grande Fermière

(Salade verte, maïs, tomate, croutons, huile d'olive et herbes de Provence, poulet frit, fromage de vache, pomme de terre, parmesan)

Salade du Soleil

(Salade, maïs, tomate, croûtons à huile d'olive, herbes de Provence, steak de quinoa, pomme de terre, fromage de vache, poivron et parmesan)

Salade Chèvre Chaud

(Salade, maïs, tomate, lardons, charcuterie, croûtons, chèvre, fromage de vache, miel et herbes de Provence)

La Vraie Omelette nature & salade verte persillée

Autres choix : champignons de Paris supplément 4€ soit 22€. Aux cèpes ou girolles, ou à la trompettes de la mort supplément 6€ soit 24€, aux fruits de mer supplément 8€.

LES SPECIALS 20€

Demi-Camembert au lait cru chaud pesto au four avec salade

(Camembert au lait cru, lardons, jambon cru, charcuterie miel et pesto et salade verte persillée & légumes)

Nems au porc et samoussas poulet - bœuf avec sa salade persillée par 8



A LA CARTE DU CHÂTEAU

LE BURGER 20€

Burger du Château

Pain burger, fromage de vache, tomate, oignon, salade verte, steak haché, viande bovine française 180g, bacon. Accompagnés de salade verte, frites et de légumes provençales. Sauce au choix burger ou barbecue.

Burger Végétarien

Pain burger, fromage de vache, tomate, oignon, salade verte, steaks de quinoa aux choux kale, salade et légume. Accompagnés de salade verte, frites et de légumes provençales. Sauce au choix burger ou barbecue.

Supplément :

Salade Verte 5€

Composition de la sauce salade :

Persil, menthe, basilic, ail, sel, poivre, huile olive, huile de tournesol, herbes de Provence, graine de fenouil

Prix net service compris



LES MENUS DU CHÂTEAU

MENU ADULTE

Entrées, plats & desserts..... 34€

Entrée : au choix

Assiette de Charcuterie & Fromages
Petite Fermière
Demi-Camembert

Plats : au choix

Burger du château
Burger végétarien
Steak haché
Dos de cabillaud
Pavé de saumon

Desserts : au choix

Tartelette fine pomme,
Tartelette fine figue,
Crumble fruits rouges ou pommes
Moelleux au chocolat

(Sauf le saucisson glacé non compris dans la formule)

MENU ENFANT :

Plat, accompagnement, boisson & dessert 14€

Nuggets ou Steak Haché
avec salade, frites et légumes
1 Sirop à l'eau
1 boule de glace

(Sirop & glace au choix sur 21 parfums)

Prix net service compris



A LA CARTE DU CHÂTEAU

LES DECOUVERTES de 31€ à 48€

La Croustade aux Truffes Melanosporum (selon arrivage) 48€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une garniture dracénoise à la Truffe, de fromage de vache, de pomme de terre et recouverte de pâte feuilletée). Le tout servi avec de la salade verte sauce persillade, de la charcuterie et de légumes à la provençale).

La Croustade aux Cèpes, ou Trompettes de la Mort 36€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une garniture dracénoise aux champignons, de fromage de vache, de pomme de terre et recouverte de pâte feuilletée). Le tout servi avec de la salade verte avec sa persillade, de la charcuterie et de légumes provençale).

La Croustade aux Fruits de Mer 36€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une garniture à la crème, aux fruits de mer, de pomme de terre et recouverte de pâte feuilletée). Le tout servi avec gambas, salade verte avec sa persillade et de légumes provençale).

La Croustade du Château 31€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une garniture dracénoise, de fromage de vache, de pomme de terre et recouverte de pâte feuilletée). Le tout servi avec de la salade verte avec sa persillade, de la charcuterie et de légumes provençale).

La Découverte du Château 34€
(Camembert chaud à la persillade et au miel servi avec au choix : magret de canard 200 gr ou entrecôte environ 300gr, accompagnés charcuterie, de salade, de légumes à la provençale et de frites).

Garniture dracénoise des croustades :

Lardons, échalote, vin blanc, crème, fromage de vache, pomme de terre.

Information : nos propositions et tarifs dépendent des disponibilités des fournisseurs.



A LA CARTE DU CHÂTEAU

LES VIANDES de 18€ à 28€

Steak Haché* 180gr	18€
Tartare de Bœuf 180gr	24€
Magret de Canard* 200gr	26€
Entrecôte Fraîche* 300gr	28€
*Sauces viandes poivre, roquefort, béarnaise et autres	2,50€

LES POISSONS (200gr) 24€

Gambas & Fruits de mer en persillade
Pavé de Saumon
Dos de Cabillaud
Queue de Lot
Saint Pierre

LES RISOTTO à la Crème & Parmesan (250gr) au choix 24€

Cèpes
Girolles
Trompettes de la mort
Fruits de Mer
Chorizo

Garnitures Comprises dans les viandes et poissons :

Salade, frites ou risotto nature accompagné de tomate et poivron à la provençale et d'autres légumes du jour.

Supplément :

Garniture 4€

Portion de frites ou de risotto nature 5€

Grande frites 8€

- Viandes d'origine française ou européenne

Information : nos propositions et tarifs dépendent des disponibilités des fournisseurs.

Prix net service compris



A LA CARTE DU CHÂTEAU

ASSIETTE de FROMAGES 12€

LES DESSERTS 8€

Tartelette aux pommes golden
Tartelette fine figues

Crumble aux fruits rouges
Crumble aux pommes

Moelleux au chocolat coulant & son coulis saupoudré de sucre glace

Dessert du Jour 9,50€

Saucisson glacé

(Avec sa boule de glace, sa chantilly & son coulis au chocolat et sucre glace)

LES GLACES & COMPOSITIONS aux 21 parfums :

1 boule de glace 3,00€

2 boules de glace 5,50€

3 boules de glace 7,50€

Les compositions de glaces de 9,50 à 12,50€

Suppléments Garnitures Desserts 1,50€

Chantilly, Coulis fruits rouges, caramel, chocolat, Crème anglaise

Prix net service compris



Le Château vous remercie de votre visite dans son établissement
et espère que vous en resterez satisfait.

Pour toutes réservations d'événements privés ou/et de groupe,
veuillez-vous rapprocher de la direction.

Le Château met à disposition 2 chambres d'hôtes toute l'année,
ainsi qu'un coin massage bien-être & confort

Réservation recommandée par téléphone au : **04 94 70 90 05**

Ou par E-mail : **lechateau83300@gmail.com**

A bientôt
Le Château