


La Terrasse du Châtel

NOS ENTRÉES

*LE CLASSIQUE OEUF MAYONNAISE	5,00€
*LES CREVETTES (crevettes roses, sauce cocktail, pamplemousse)	8,00€
*LE CROUSTILLANT AU BRIE DE MEAUX	7,00€
*LES POIREAUX VINAIGRETTE (poireaux, vinaigrette et échalotes) 	6,00€
*NOTRE FOIE GRAS MAISON (foie gras, chutney de fruits, toast)	9,00€
*SALADE DE HARENG FUMÉ (hareng fumé mariné, pommes de terre, oignon rouge, crème de ciboulette)	7,00€
*L'OS À MOELLE (os rôti au beurre d'ail et persil, mesclun et pain toasté)	8,00€
*NOTRE VELOUTÉ DE LEGUMES DE SAISON (nous consulter)	6,00€
*TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS (terrinerie de campagne, cornichons, beurre, chutney)	6,00€
*LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL (PAR6)	9,00€
*PETITE CÉSAR (cœur de laitue, croûtons, oeufs, poulet frit, parmesan, sauce césar)	8,00€
*PETITE CHÈVRE (pousses d'épinards, chèvre chaud sur toast, noix, miel)	8,00€


NOS DESSERTS

*LA CLASSIQUE MOUSSE AU CHOCOLAT	6,00€
*NOTRE TIRAMISU VANILLE ET SPÉCULOOS	7,00€
*LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (brioche, boule de glace vanille, et coulis de nutella).	8,00€
*LE NOUGAT GLACÉ (nougat, coulis de fruits rouge, brisures de meringue)	6,00€
*LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7,00€
*LES PROFITEROLES (choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly et amandes grillées)	8,00€
*LA PAVLOVA (meringue fondante, fruits de saison, crème vanille, coulis de fruits rouges)	8,00€
*LE CHOCOLAT LIÉGEOIS (glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	8,00€
*LE CAFÉ LIÉGEOIS (glace café, glace vanille, coulis de café, crème chantilly)	8,00€
*LA DAME BLANCHE (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	8,00€

MENU ENFANT 12,00€

- *Poisson Pané ou Aiguillettes de poulet panées ou Cheeseburger (steak haché ≈100g, cheddar et ketchup) tous les plats sont accompagnés de frites maison
- *Verre de sirop ou jus de fruits
- *Glace push-up ou compote de pomme

NOS PLATS

*STEAK DE BOEUF FRAIS GRILLÉ ≈150g (accompagné de frites maison et salade)	13,00€
*STEAK DE BOEUF FRAIS À CHEVAL ≈150g (accompagné de frites maison et salade)	14,00€
*PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT GRILLÉE (accompagné de frites maison, salade et sauce au poivre)	17,00€
*ENTRECÔTE MATURÉE ≈300g (accompagnée de frites maison, salade et béarnaise)	24,00€
*RAVIOLES DU MOMENT (nous consulter)	15,00€
*CUISSSE DE CANARD (accompagnée d'une purée de pommes de terre, jus corsé)	18,00€
*LE MIGNON DE PORC (compotée de haricots coco et sauce moutarde à l'ancienne).	17,00€
*LA CHOUCROUTE (chou blanc, pommes vapeur, saucisses : fumée et francfort, poitrine fumée).	15,00€
*LA PÊCHE DU JOUR (accompagné de légumes sautés de saison, coulis de crustacé)	17,00€
*SAUCISSE DE TOULOUSE (accompagnée d'une purée de pommes de terre, jus corsé)	15,00€
*Curry d'haricots (un curry parfumé à base d'haricots mijotés avec des légumes de saison, servi avec des falafels) 	14,00€

NOS SALADES

*LA CÉSAR (cœur de laitue, croûtons, oeufs, poulet frit, parmesan, sauce césar)	16,00€
*LA CHÈVRE (pousses d'épinards, chèvre chaud sur toast, noix, miel)	16,00€

NOTRE BURGER

KING BURGER SIMPLE ou DOUBLE (steak de boeuf ≈150g grillé, cornichons américains, tomate, laitue, double cheddar, galette de pomme de terre, oignons rings, sauce qui fait "wow")	20,00€
*Supplément de 5€	

MENU 22,90€

(Boissons/Plat/Dessert)

(du mardi au vendredi midi uniquement)

*Pièce du boucher ou une de nos salades

+

*Mousse au chocolat ou nougat glacé

+

*Soft, Bieres 25cl ou verre de vin (cayolles)

MENU 18,00€

(Boissons/Pizza/Dessert)

(du mardi au vendredi midi uniquement)

*Pizza Margarita ou Regina

+

*Mousse au chocolat ou nougat glacé

+

*Soft, Bieres 25cl ou verre de vin (cayolles)