



A LA CARTE DU CHÂTEAU

A PARTAGER en APERO 52€

Au choix : accompagné de salade verte. Formule minimum pour 4.

- **Planche Charcuterie, fromage, nems, samoussa, poulet, fruits, fruits secs**
- **Beau & grand feuilleté des Rayons du Sud saumon/truite**
- **Camembert & jambon cru ou autres fromages (à l'inspiration du jour)**

LES ENTREES 16€

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 au pesto

(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 poulet, porc, bœuf & samoussas légume avec sa salade persillée x6

LES SALADES & AUTRES 20€

Grande Fermière

(Salade verte, maïs, tomate, croutons huile d'olive, 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 & parmesan)

Salade Chèvre Chaud

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

La Vraie Omelette nature & salade verte persillée

Autres choix : champignons de Paris supplément 4€ soit 23€. Aux cèpes, girolles, à la trompette de la mort, supplément 6€ soit 25€, à la truffe, morille ou fruit de mer supplément 7€ soit 26€ (selon arrivage).

LES SPECIALES 22€

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 et frites)

Nems au porc et samoussas poulet - bœuf avec sa salade persillée, légumes et frites par 9



A LA CARTE DU CHÂTEAU

LES BURGERS 22€

Burger du Château

Pain burger, fromage de vache, tomate, oignon, 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. 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



LES MENUS DU CHÂTEAU

MENU ADULTE

Entrées, plats & desserts..... 36€

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,
Moelleux au chocolat

(Sauf le saucisson glacé non compris dans la formule)

Le menu vous permet un avantage de 10 à 12€ sur les plats direct.

MENU ENFANT :

Plat, accompagnement, boisson & dessert 14€

Nuggets ou Steak Haché 150gr
avec salade, frites et légumes
1 Sirop à l'eau

1 boule de glace avec coulis chocolat ou fruit rouge & chantilly
(Sirop & glace au choix sur 21 parfums)

Prix net service compris



A LA CARTE DU CHÂTEAU

LES DECOUVERTES de 33€ à 48€

La Croustade aux Truffes Melanosporum (selon arrivage) 48€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une *garniture du Château* 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, Girolles ou Trompettes de la Mort, Morilles 38€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une *garniture du Château* 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 38€
(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 nature 33€
(Cassolette de ravioles accompagnée d'une *garniture du Château*, 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 36€
(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 du Château pour les croustades :

Lardons, échalote, vin blanc, crème, fromage de vache, pomme de terre et un savoir-faire de 100 ans.

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) 25€

Gambas & Fruits de mer en persillade
Tartare de Saumon
Pavé de Saumon
Dos de Cabillaud
Saint-Pierre
Filet de Dorade

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

Cèpes
Girolles
Trompettes de la mort
Morilles
Fruits de Mer

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 frites ou de risotto nature	5€
---	----

Portion de frites ou de risotto nature	5€
--	----

Grande frites	8€
---------------------	----

- Viandes d'origine française

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 9€

Tartelette aux pommes golden

Tartelette fine figues

Moelleux au chocolat coulant & son coulis saupoudré de sucre glace

Dessert du Jour 9,90€

Saucisson glacé

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

Le Spécial Dessert 12€

Coupe de glace Limonchelo dans un vrai verre à champagne à emporter

LES GLACES & COMPOSITIONS aux 21 parfums :

1 boule de glace 3,50€

2 boules de glace 6,00€

3 boules de glace 8,00€

Les compositions de glaces de 9,90 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 toute réservation d'événement privé ou/et de groupe, veuillez-vous rapprocher de la direction
hors service svp.

Le Château met à disposition 2 chambres d'hôtes toute l'année, soit pour 6 personnes au total.

Bambou : 1 grand lit double - **Soleil** : 4 lits individuels dont 2 en lit tiroir,
Ainsi qu'un coin massage bien-être & confort.

Piscine sur la terrasse de mai à fin septembre

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

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

***N'ayant pas de connexion internet en extérieur (belvédère et terrasse), nous prions notre
aimable clientèle d'entrer au bar d'été pour les encaissements.
En vous remerciant bien d'avance.***

A bientôt
Le Château