

Formules Bistrot

A l'ardoise

Uniquement les midis du lundi au vendredi
(Sauf jours fériés)

Entrée bistrot, plat bistrot
et dessert bistrot

25€

Plat bistrot

15€

Entrée et plat bistrot
OU
Plat et dessert bistrot

20€

Nos entrées

- Crevettes croustillantes, sauce aigre douce (6 pièces.) 11,00€
- Œuf parfait façon meurette
(Sauce vin rouge, champignons, lardons) 12,00€
- Foie Gras maison brûlée à la flamme tatin de potiron, jus réduit au Porto 19,90€
- Salade et croustillant de Saint Marcellin aux noisettes torréfiées 15,90€
- Saumon Gravelax Maison, gelée de citron et coriandre 17,90€



Nos plats

- **Ravioles natures** 15,90€
- **Ravioles bloc de foie gras** 22,90€
- **Ravioles Saumon** 20,90€
- **Ravioles sauce forestière** 20,90€
- **Risotto aux champignons et butternut** 22,90€
- **Pavé filet de Bœuf façon Rossini, jus corsé** 26,90€
- **Cuisse de canard confite maison** 19,90€
- **Andouillette « Mère Brailou » sauce moutarde à l'ancienne** 22,90€
Frites fraîches maison et salade verte
- **Saumon mi cuit, butternut confite, pickles et noisettes** 19,90€
- **Burger Périgourdin** 24,90€
Bun, steak haché VBF (180 g), bloc de foie gras, tome de Savoie, tomates, confit d'oignon rouge,
Frites fraîches maison et salade verte
- **Burger du château** 18,00€
Bun, steak haché VBF (180g), tome de Savoie, poitrine grillée, tomates, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison et salade verte

Nos accompagnements varient au gré du marché et des saisons selon l'inspiration de notre chef pour garantir fraîcheur et saveurs

Fromages et douceurs

• Tarte tatin façon du château	9,00€
• Le citron gourmand	10,90€
• Pavé chocolat intense	10,90€
• Crème brûlée nature	7,00€
ou Chartreuse	10,00€
• Trilogie de fromages régionaux affinés par nos soins	7,00€
• Faisselle de fromage frais et douceur de votre choix A la crème, au miel pleines fleurs, au coulis de fruits de saison	6,00€
• Café douceur Un expresso, 1 gourmandise du moment	3,50€
• Espresso gourmand Un expresso, 4 gourmandises du moment	8,50€
• Thé ou Infusion gourmand Thé ou infusion, 4 gourmandises du moment	9,50€
• Chartreuse gourmande 4cl de Liqueur 4 gourmandises du moment	14,00€

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

Plaisirs glacés

• **Chocolat/Café Liégeois**

9,00€

2 boules Chocolat ou Café, 1 boule Vanille, chocolat ou expresso, crème fouettée

• **Dame Blanche**

9,00€

3 boules Vanille, chocolat et crème fouettée

• **Coupe Tutti Frutti**

10,00€

1 boule Citron, 1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Fruits frais du moment et crème fouettée

• **Chartreuse en Flamme**

12,00€

3 boules Chartreuse, Chartreuse verte, crème fouettée

• **Coupe Colonel**

12,00€

3 boules Citron, Vodka

• **Coupe Pirate**

12,00€

2 boules Rhum-Raisin, 1 boule Caramel-Beurre Salé, Rhum, crème fouettée

Vanille
Chocolat
Café
Chartreuse
Caramel Beurre Salé
Rhum Raisin

Citron Vert
Framboise
Fraise
Mangue
Cassis
Abricot

1 boule : 3€
2 boules : 5€
3 boules : 7€

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

Menu Enfant 15,00 euros
(Jusqu'à 10 ans)

Un verre de soft au choix

☆☆☆☆☆

Filet poulet frais pané maison
Frites fraîches maison ou Légumes du Moment

☆☆☆☆☆

Glace du Moment ou gaufre au Nutella

☆☆☆☆☆☆☆

Menu Ado 28,00 euros
(de 10 à 14 ans)

Un verre de soft au choix

☆☆☆☆☆

Burger Fermier
(filet de poulet croustillant, salade verte, tomates, tomme de Savoie,
oignons, sauce cocktail)
Frites fraîches maison ou Légumes du Moment

☆☆☆☆☆

Dessert au choix dans la carte