

### *Fromages*

- Demi Saint Marcellin de la Mère Richard et sa verdurette 5€
- Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel 5€
- Assortiment de fromages secs variés 7€

### *Desserts*

- Pavlova du bistro : meringue framboise, chantilly fraise et vanille, compotée griotte, fruits rouges des monts du lyonnais 8€
- Finger abricot du Roussillon et pêche de vigne, feuillantine au lait d'amande, glace bulgare 8€
- Mousse menthe glaciale et glace chocolat noir, streusel cacao, opaline Get 27 8€
- Intense chocolat noir Valrhona : biscuit cacao, ganache légère Guanaja, et mousse grand cru 8€
- Salade fruits frais de saison, sorbet citron 8€
- Assortiment de glace et sorbet (3 boules), chantilly maison 8€
- Café ou thé gourmand : finger abricot pêche, salade de fruits, intense chocolat noir 9€

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes : France, U.E*



## le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY

*le parc est un lieu de jeu pour nos jeunes convives sous votre surveillance,  
nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident  
et des frais pourront être engagés en cas de dégradations.*

### Planches apéritives

- L'ardoise de salaisons et viandes fumées du moment 15€
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 15€
- Asiatique : nems, samossas, beignets de crevette, sauces asiatiques 15€

### Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 13€  
En plat 16€*
- Salade niçoise : sucrine, tomate, œuf dur, thon, olives, haricots, cébette, basilic et huile d'olive de Provence *En entrée 13€  
En plat 16€*
- Les tomates de couleurs : ananas, green zébra, marmande, noire de Crimée, perles de bufflonne et coulis de basilic 13€
- Chiffonnade de jambon truffé, pan con tomate à notre façon, roquette et pétales de parmesan 17€
- Pavé de saumon fumé par nos soins, crémeux de tzatziki et purée de coriandre 15€
- Bloc de Foie gras de canard, gastrique de framboise à l'hibiscus, cristalline d'anis vert et pain brioché toasté 15€

### Plat végétarien

- Pomme de terre écrasée aux zestes, courgette farcie et artichauts barigoule 17€

*Nous nous efforçons d'élaborer une cuisine de saison, merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer, "nos produits sont faits maison".*

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes : France, U.E*

### Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou César, frites maison, salade verte 17€
- Suprême de poulet crumble amande et baie de la passion, riz vénéré façon tajine, sauce aigre douce 20€
- Punta de lomo « duroc de batallé » grillée, confit de tomate balsamique, courgette farcie et olives taggiasche 22€
- Selle d'agneau farcie aux citrons confits, barbajuans croustillants pignon et menthe fraîche, houmous et jus corsé 26€
- Pièce de bœuf maturée (250gr) grillée à la plancha, sauce béarnaise et frites maison 28€

### Poissons

- Filet de merlu sauvage à la plancha, pomme de terre écrasée aux zestes, fenouil confit, ketchups maisons 20€
- Pavé de thon mi-cuit à la plancha, wok de légumes aux senteurs d'Asie 26€
- Brochette de lotte bretonne à la plancha, piquillos farcis, vierge de légumes à l'ail noir 28€
- Demi homard grillé, artichauts en barigoule et courgette snackée, sucs de carapace 32€

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes : France, U.E*

### • Menu de saison à 32€ •

*Les tomates de couleurs : ananas, green zébra, marmande, noire de Crimée, perles de bufflonne et coulis de basilic*

*ou*

*Pavé de saumon fumé par nos soins, crémeux de tzatziki et purée de coriandre*

*ou*

*Bloc de Foie gras de canard, gastrique de framboise à l'hibiscus, cristalline d'anis vert et pain brioché toasté*

*Filet de merlu sauvage à la plancha, pomme de terre écrasée aux zestes, fenouil confit, ketchups maisons*

*ou*

*Suprême de poulet crumble amande et baie de la passion, riz vénéré façon tajine, sauce aigre douce*

*ou*

*Punta de lomo « duroc de batallé » grillée, confit de tomate balsamique, courgette farcie et olives taggiasche*

*Fromage ou Dessert choix à la carte  
(Supplément de 2€ pour le café ou thé gourmand)*

### • Menu du jour •

*(le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)*

*Entrée du jour : 6€*

*Plat du jour : 11€*

*Dessert du jour : 6€*

*Formule complète (entrée + plat + dessert) : 21€*

### • Menu de nos jeunes convives : 12€ (moins de 10 ans) •

*Une boisson au choix (sirop à l'eau, jus de fruits, soda)*

*Steak haché ou poisson blanc, frites maison*

*Moelleux au chocolat*

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes : France, U.E*