

### *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 aux fraises façon melba : meringue, fraise et marmelade, glace vanille et chantilly 8€
- Granité framboise au limoncello, fruits frais de saison 8€
- Charlotte abricot et espuma calisson, tartare de nectarine et pêche de vigne 8€
- Cheesecake rhubarbe et citron vert, streusel et coulis acidulé 8€
- Macaron chocolat grand cru Valrhona, miroir de cacao, mouse Tulakalum 8€
- Coupe glacée du Bistro : sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches et chantilly 8€
- Café ou thé gourmand : cheesecake rhubarbe et citron vert, granité framboise au limoncello et fruits frais, macaron chocolat grand cru Valrhona 9€

*Prix nets service compris*

*Origine des viandes bovines : "Union Européenne"*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*



## 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€
- Asiatique : nems, samossas, beignets de crevette, sauce asiatique 15€
- César : poulet croustillant, sucrine, parmesan, tomates confites, câpres, sauce César 15€

### Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 13€  
En plat 17€*
- Piquillos et mini ratatouille aux olives Taggiasche, petites sardines confites, coulis de tomate verte anisé 13€
- Marinade de poulet au curry, taboulé d'épeautre et crémeux de maïs 13€
- Tataki de thon aux graines de sésame, légumes croquants et gingembre au vinaigre *En entrée 15€  
En plat 21€*
- Carpaccio de magret fumé, pressé de courgette, pistou de roquette et pignons grillés 15€

### Plats végétariens

- Lasagne d'aubergine à la crème de parmesan, steak de courgette et tartare tiède de tomate 17€
- Mozzarella burrata, carpaccio de tomates au basilic, cébette et vieux balsamique 19€

*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 des viandes bovines : "Union Européenne"*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*

### Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou César, frites maison, salade verte 17€
- Brochette de poulet fermier et croustillant de Tandoori, steak de courgette et riz poêlé à la citronnelle 20€
- Noix de gigot d'agneau braisé 5 heures, « délicatesse » confites, salade d'herbes et sauce vierge aux arachides 21€
- Pluma ibérique à la plancha, sauce espagnole au chorizo, lasagne d'aubergine à la crème de parmesan 25€
- Filet de bœuf français à la plancha, sauce béarnaise, frites maison 28€
- Côte de bœuf française (1kg pour 2 personnes), sauce béarnaise, mesclun et frites maison 59€

### Poissons

- Filet de daurade royale à la plancha, écrasé de pomme de terre aux zestes, tartare de tomate tiède au basilic 21€
- Pavé de thon mi-cuit, wok de légumes au sésame et sauce huître 25€
- Pavé de maigre de pêche française, fenouil cru et cuit, salsa d'avocat à la coriandre 27€

*Prix nets service compris*

*Origine des viandes bovines : "Union Européenne"*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*

### • Menu de saison à 32€ •

*Piquillos et mini ratatouille aux olives Taggiasche, petites sardines confites, coulis de tomate verte anisé*

*ou*

*Marinade de poulet au curry, taboulé d'épeautre et crémeux de maïs*

*ou*

*Tataki de thon aux graines de sésame, légumes croquants et gingembre au vinaigre*

*Filet de daurade royale à la plancha,*

*écrasé de pomme de terre aux zestes,*

*tartare de tomate tiède au basilic*

*ou*

*Brochette de poulet fermier et croustillant de Tandoori, steak de courgette et riz poêlé à la citronnelle*

*ou*

*Noix de gigot d'agneau braisé 5 heures, « délicatesse » confites, salade d'herbes et sauce vierge aux arachides*

*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 des viandes bovines : "Union Européenne"*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*