



le bistro du château
TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

Planches apéritives

- Planche de charcuterie de la Table de Solange, beurre, cornichons **15€**
- Planche de saumon fumé maison, beurre, citron **15€**
- Planche de fromage : sélection de fromages secs et variés des bergers du Larzac **15€**

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons **En entrée 13€
En plat 17€**
- Salade thaï aux nouilles marinées et primeurs, œuf poché croustillant **En entrée 13€
En plat 17€**
- Pan con tomate au jambon truffé, salade d'herbes et parmesan **14€**
- Tataki de thon, légumes croquants et soja au sésame **En entrée 15€
En plat 21€**
- Tartare de magret fumé au caviar d'aubergine, citron confit, sauce miel cumin **17€**

Plats végétariens

- Carpaccio de tomates au pesto, mozzarella Burrata des Pouilles, balsamique vieux **19€**
- Linguine Garofalo, pesto, courgette tomate et copeaux de parmesan **16€**

Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou césar, frites maison, salade verte **17€**
- Suprême de poulet mariné citron gingembre, courgette farcie au tahini et céréales, jus aigre doux **21€**
- Bavette de bœuf Herdshire grillée, condiment échalote à la graine de moutarde, patatas bravas, salade d'herbes **23€**
- Pluma ibérique à la plancha, poivrons grillés à l'ail noir et pommes paillason, jus au poivre de Timut **26€**
- Filet de bœuf (200gr) à la plancha, jus au poivre de Timut, frites maison **28€**
- Côte de bœuf de l'Aubrac grillée (pour 2 personnes), jus au poivre de Timut, frites maison et salade verte **65€**

Poissons

- Rôti de lieu mariné au jus de piperade, escabèche de légumes des Monts du Lyonnais **22€**
- Linguine Garofalo aux gambas grillées, pesto, courgette tomate et copeaux de parmesan **25€**
- Filet de bar grillé, fenouil confit et artichauts grillés, sauce vierge olive tomate **27€**

Fromages

- Demi Saint Marcellin de la Maison Cellier et sa verdurette **5€**
- Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel **5€**

Desserts

- Pavlova aux fruits rouges, marmelade de framboise et chantilly à la vanille bourbon **8€**
- Crémeux pêche de vigne et clafoutis aux nectarines, mousse au lait d'amande **8€**
- Fraise melba du Bistro : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly **8€**
- Granité citron au Limoncello, fruits frais de saison **8€**
- Succès au chocolat grand cru Valrhona, praliné cacahuète **8€**
- Café ou thé gourmand : granité au citron, succès au chocolat, pavlova fruits rouges **9€**

Menu de saison à 33€

Salade thaï aux nouilles marinées et primeurs,
œuf poché croustillant

ou

Pan con tomate au jambon truffé,
salade d'herbes et parmesan

ou

Tataki de thon, légumes croquants
et soja au sésame

Rôti de lieu mariné au jus de piperade, escabèche
de légumes des Monts du Lyonnais

ou

Suprême de poulet mariné citron gingembre,
courgette farcie au tahini et céréales, jus aigre doux

ou

Bavette de bœuf Herdshire grillée, condiment
échalote à la graine de moutarde, patatas bravas,
salade d'herbes

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 : 12€

Dessert du jour : 6€

Formule complète (entrée + plat + dessert) : 22€

Menu de nos jeunes convives : 11€

(moins de 10 ans)

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison

Coupe glacée : vanille fraise

Les vins au verre ou en pichet

	le verre 12cl	le pot 25cl	le pot 46cl
Rouge Côtes-du-Rhône	4,50€	7,50€	12€
Blanc Viognier pays d'Oc IGP	4,50€	7,50€	12€
Rosé AOP Languedoc Croix des Anges	4,50€	7,50€	12€
Rosé Côtes-de-Provence La Rouillere	5,50€		
Blanc Tariquet (vin moelleux)	5,50€		
Blanc Saint-Véran	6,50€		
Blanc Saint-Joseph	8,50€		
Blanc Clos Canarelli	9,50€		
Rouge Crozes-Hermitage	6,50€		
Rouge Saint-Joseph	8,50€		
Rouge Côte-Rôtie	11€		

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.

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 pourrôtre engagés en cas de dégradations.

Rouge

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône, Guigal	37,5cl	2016/2017	15€
Côtes-du-Rhône, Parallèle 45, Paul Jaboulet Ainé	75cl	2017	24€
Vin de pays La Syrah à Papa, Stéphane Montez	75cl	2016	28€
Crozes-Hermitage, Terroir des Chassis, Gilles Robin	75cl	2018	30€
Crozes-Hermitage, cuvée L, domaine Combier	75cl	2018	32€
Crozes-Hermitage, domaine Bott	75cl	2018	38€
Crozes-Hermitage, Alberic, Gilles Robin	75cl	2017	39€
Crozes-Hermitage, Clos des Grives, domaine Combier	75cl	2017	72€
MAGNUM Crozes-Hermitage, cuvée L, domaine Combier	150cl	2018	69€
Côtes du Vivarais domaine Gallety	75cl	2016	36€
Côtes du Vivarais, Syrare, Gallety	75cl	2015	99€
MAGNUM Côtes du Vivarais domaine Gallety	150cl	2016	75€
Saint-Joseph, Domaine François Grenier	75cl	2018	36€
Saint-Joseph, Grange Bara, François Grenier	75cl	2017	45€
Saint-Joseph, Cuvée du Papy, Stéphane Montez	75cl	2017	49€
MAGNUM Saint-Joseph, Cuvée du Papy, Stéphane Montez	150cl	2017	99€
Cornas, Les Grandes Terrasses, Paul Jaboulet Ainé	75cl	2014	62€
Cornas, Stéphane Montez	75cl	2016	99€
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes, domaine Tourbillon	75cl	2016	69€
Châteauneuf-du-Pape, Clos de L'Oratoire, maison Ogier	75cl	2016	75€
Côte-Rôtie, Les Essartilles, Les Vins de Vienne	75cl	2017	79€
Côte-Rôtie, Madinière, Yves Cuilleron	75cl	2017	89€
Côte-Rôtie, Bons Arrêts, Monopole, Stéphane Montez	75cl	2017	129€
MAGNUM Côte-Rôtie, lieu dit Rozier, Domaine la Roche Paradis	150cl	2017	139€

Beaujolais

Régnié, domaine Guy Breton	75cl	2018	32€
Moulin-à-Vent, domaine Chanudet	75cl	2016	36€
Morgon, Cuvée Vieilles Vignes, Jean-Paul Thévenet	75cl	2018	39€
Morgon, Charmes Eponym, Jean Foillard	75cl	2016	45€
Fleurie, Clos de la Grand'Cour, Jean-Louis Dutraive	75cl	2018	45€
Fleurie, cuvée Abbaye Road, Marc Delienne	75cl	2015	49€
MAGNUM Fleurie, cuvée Abbaye Road, Marc Delienne	150cl	2015	99€

Bourgogne

Santenay 1 ^{er} cru « Les Gravières », domaine Borgeot	37,5cl	2015	27€
Pinot noir, « Laforêt », Joseph Drouhin	75cl	2017	30€
Santenay, vieilles vignes, domaine Borgeot	75cl	2017	35€
Santenay 1 ^{er} cru, les Beauregards, domaine Borgeot	75cl	2016	46€
MAGNUM Santenay, vieilles vignes, domaine Borgeot	150cl	2016	75€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Clos de la Boudriotte », Borgeot	75cl	2018	59€
Santenay 1 ^{er} cru « Les Gravières », Vincent Girardin	75cl	2015	67€
Volnay, vieilles vignes, Vincent Girardin	75cl	2017	69€
Gevrey-Chambertin, domaine Pierre Amiot	75cl	2016	69€
Morey Saint-Denis, Joseph Drouhin	75cl	2014	72€
Vosne-Romanée, Joseph Drouhin	75cl	2014	89€
Volnay 1 ^{er} cru « Les Santenots », Vincent Girardin	75cl	2015/2017	89€
Volnay 1 ^{er} cru « Les Caillerets », domaine de la Pousse d'Or	75cl	2015	120€
Pommard 1 ^{er} cru « Les Grands Epenots », Vincent Girardin	75cl	2015	99€
Pommard 1 ^{er} cru « Les Jarollières », domaine de la Pousse d'Or	75cl	2017	130€
Beaune 1 ^{er} cru, Clos des Mouches, Joseph Drouhin	75cl	2016	149€
Corton grand cru Clos du Roi, domaine de la Pousse d'Or	75cl	2017	160€

Bordeaux

Lalande de Pomerol, Plaisir de Siaurac	75cl	2016	32€
Graves, Les délices d'Apollon, Château Vénus	75cl	2016	35€
Saint-Emilion, château Robin des Moines	75cl	2015	38€
Esprit de Pavie, Gérard Perse	75cl	2010	39€
Saint-Julien, Pavillon du Glana	75cl	2015	45€
Margaux, Baron de Brane	75cl	2015	69€

Autres régions

Languedoc, Les Complices, Puech-Haut	75cl	2017/2018	24€
Cahors, Le Pur Fruit du Causse, château Combet-la-Serre	75cl	2017	24€
Ventoux, domaine de Fondrèche	75cl	2018	26€
Pic Saint-Loup, le loup du Pic, Puech-Haut	75cl	2018	27€
Saumur-Champigny, le Clos du Château de Parnay	75cl	2015	29€
Terrasses du Larzac, L'Indigène, Mas des Agrunelles BIO	75cl	2018	32€
Corse IGP, cuvée YL, Yves Leccia	75cl	2017	42€
Corse Figari, Clos Canarelli	75cl	2017	53€
Bandol, domaine Tempier	75cl	2016	56€
MAGNUM Chemin de Moscou, domaine Gayda	150cl	2016	89€
MAGNUM Corse Figari, Clos Canarelli	150cl	2018	79€

Rosé

Côtes-de-Provence, domaine La Rouillere	50cl	2019	20€
IGP Pays d'Oc, Cuvée desANGES	75cl	2019	22€
Côtes-de-Provence, domaine La Rouillere	75cl	2019	27€
AOP Languedoc, Château Puech-Haut, Argali	75cl	2019	30€
Côtes-de-Provence, Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles	75cl	2018	34€
Côtes-de-Provence, Château Sainte-Marguerite, cuvée Symphonie	75cl	2019	36€
Corse IGP, cuvée YL, Yves Leccia	75cl	2018	39€
MAGNUM Côtes-de-Provence, domaine La Rouillere	150cl	2019	55€
MAGNUM Corse IGP, cuvée YL, Yves Leccia	150cl	2018	75€
MAGNUM Corse Figari, Clos Canarelli	150cl	2018	79€

Les quantités de certaines références sont limitées.
Certains millésimes peuvent changer.

Blanc

Saint-Véran, cuvée « En Réfort », domaine de la Bâtie	37,5cl	2017	19€
Viognier Pays d'Oc IGP	75cl	2019	24€
Tariquet (vin moelleux) 1 ^{ères} grives	75cl	2018	24€
Beaujolais, Les Terres Dorées, Jean-Paul Brun	75cl	2018	27€
Saint-Véran, cuvée « En Réfort », domaine de la Bâtie	75cl	2017	30€
Saint-Véran, cuvée « Hommage », domaine de la Bâtie	75cl	2015	35€
MAGNUM Saint-Véran, cuvée « En Réfort », domaine de la Bâtie	150cl	2017	59€
MAGNUM Saint-Véran, cuvée « Hommage », domaine de la Bâtie	150cl	2015	69€
Anjou « Les Ardoisières », Château Princé	75cl	2015	30€
Mâcon-Fuissé, Vincent Girardin	75cl	2016	32€
Viré-Clessé, Pascal Bonhomme	75cl	2018	34€
Hautes-Côtes de Beaune, domaine Delagrangue	75cl	2017	36€
Pouilly-Fuissé, Quintessence, domaine Sangouard-Guyot	75cl	2018	39€
Bourgogne, Clos de la combe, Domaine Jean Charton	75cl	2015	43€
Saint-Joseph, Stéphane Montez	75cl	2017	47€
Condrieu, Les Grandes Chaillées, Stéphane Montez	75cl	2017	68€
Condrieu, Chanson, Stéphane Montez	75cl	2017	75€
Côteaux Varois, château La Calisse	75cl	2018	34€
Corse IGP, cuvée YL, Yves Leccia	75cl	2018	39€
Corse Figari, Clos Canarelli	75cl	2018	55€
Languedoc, Grand Blanc de Lavabre, La Closerie du Pic	75cl	2017	49€
Santenay 1 ^{er} cru, La Comme, domaine Borgeot	75cl	2016	58€
Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes, domaine Borgeot	75cl	2016/2018	62€
Puligny-Montrachet, Les Grands Champs, domaine Borgeot	75cl	2017/2018	69€
Pernand-Vergelesses, Les Combottes, domaine Arnoux	75cl	2017	69€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot, domaine Borgeot	75cl	2016/2017	75€

Les champagnes

La coupe de champagne	12cl	10€
La « piscine » de champagne	15cl	12€
Mumm Cordon Rouge	75cl	65€
MAGNUM Mumm Cordon Rouge	150cl	135€
Gosset Grand Rosé	75cl	99€
Ruinart Brut	75cl	95€
Ruinart Blanc de blancs	75cl	135€
Dom Ruinart Blanc de blancs millésimé 2006	75cl	250€
MAGNUM Ruinart Brut	150cl	190€
MAGNUM Ruinart Blanc de blancs	150cl	270€

Eaux minérales, sodas et jus de fruits

Vittel 1L / San Pellegrino 1L / Eau de Perrier fines bulles 1L	5,50€
Vittel ½ L / Eau de Perrier fines bulles ½ L	4,00€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, pamplemousse, orgeat, ...)	2,50€
Jus de fruits 25cl (orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate, ...)	3,50€
Sodas 25cl / 33cl (coca-cola, orangina, perrier, limonade, schweppes, ...)	3,50€
Cocktail de jus de fruits	5,00€

Apéritifs

Ricard, Pastis 4cl	3,50€
Kir 12cl	4,00€
Apéritif maison 12cl (kir vin blanc pétillant crème de mûre)	5,00€
Martini (rouge / blanc), Porto (rouge / blanc), Campari, Suze	6,00€
Americano	8,00€
Alcool (gin, whisky, vodka, rhum...)	8,00€
Spritz, Lillet Tonic	9,00€
Spritz royal	11,00€
Mojito	10,00€
Mojito royal	12,00€
Kir royal	11,00€

Bières

Pression Meteor 25cl	3,50€
Pression Meteor 50cl	6,50€
Corona 35,5cl	5,50€

Digestifs

Get 27, Get 31, Marie Brizard, Limoncello, Grappa, Manzana, Baileys	7,00€
Alcool (gin, whisky, vodka, rhum...)	8,00€
Eau de vie de poire, Génépy	8,00€
Alcool supérieur (gin Beefeater, vodka Absolut, rhum Diplomatico)	10,00€
Chartreuse (jaune / verte / MOP), Cognac VSOP, Bas Armagnac VSOP	10,00€
Whisky supérieur (Jack Daniels, Monkey Shoulder)	10,00€
Whisky supérieur (Glenlivet, Glenfiddich 12ans)	12,00€
Chartreuse (9 ^{ème} centenaire)	12,00€
Chartreuse VEP (jaune / verte)	14,00€

Boissons chaudes :

Café (expresso, ristretto)	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café allongé	2,50€
Thé, infusion, verveine	3,00€
Petit crème	2,50€
Grand crème	3,00€