



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 berger du Larzac 15€

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons En entrée 13€
En plat 17€
- Oeuf cocotte au lard paysan, cappuccino de trompettes et huile de noisette 13€
- Saumon d'Écosse mariné aux cranberries, semoule végétale et panna cotta de choux fleur 15€
- Poulpe « roc » snacké aux appétits, légumes d'automne tiédis au vinaigre de kalamansi 15€
- Foie gras de canard mi cuit en croûte de pistache, aigre doux de potimarron al dente et pain toasté 18€

Plats végétariens

- Ravioli ouvert de légumes d'automne, velouté de butternut au jus de passion 16€

Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou césar, frites maison, salade verte 17€
- Pintade fermière farcie aux marrons, sauce coq au vin, cannelloni de ricotta aux champignons 21€
- Côte de cochon de l'Aveyron, jus corsé, purée au beurre noisette et choux farci 23€
- Bavette de veau de grain français (180gr) en escalopes, crème de cèpes et purée au beurre noisette 26€
- Filet de bœuf (200gr) à la plancha, crème de cèpes, frites maison 28€

Poissons

- Filet de sébaste à la plancha, riz rouge aux panais fondants, velouté de butternut acidulé au jus de passion 22€
- Médaillasson de lotte fumée aux agrumes, purée au beurre noisette, brocoli en tempura et jus de langoustines 27€
- Noix de Saint-Jacques caramélisées, ravioli ouvert de légumes de saison et fumet truffé 28€

Fromages

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

Desserts

- Financier aux pommes confites, mousse crème caramel, éclats de nougatine 8€
- Sablé cacao et crémeux chocolat noir, ganache légère Valrhona 8€
- Poire pochée sauce chocolat, mueslis figue et noix de pécan, crémeux vanille 8€
- Choux façon Paris Brest et coulis de noisette 8€
- Crêpes façon Suzette flambées au Grand Marnier 9€
- Café ou thé gourmand : sablé cacao, financier aux pommes, choux praliné 9€

Menu de saison à 33€

Oeuf cocotte au lard paysan,
cappuccino de trompettes et huile de noisette
ou

Saumon d'Écosse mariné aux cranberries,
semoule végétale et panna cotta de choux fleur
ou

Poulpe « roc » snacké aux appétits,
légumes d'automne tiédis au vinaigre de kalamansi

Filet de sébaste à la plancha, riz rouge aux panais fondants, velouté de butternut acidulé au jus de passion
ou

Pintade fermière farcie aux marrons, sauce coq au vin,
cannelloni de ricotta aux champignons
ou

Côte de cochon de l'Aveyron, jus corsé,
purée au beurre noisette et choux farci

Fromage ou Dessert choix à la carte
(Supplément de 2€ Supplément de 2€ pour
les crêpes façon Suzette et 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
Moelleux au chocolat et glace vanille

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€
Blanc Tarisquet (vin moelleux)	5,50€		
Blanc Saint-Véran	6,50€		
Blanc Bourgogne Aligoté	7,50€		
Blanc Saint-Joseph	8,50€		
Rouge Crozes-Hermitage	6,50€		
Rouge Saint-Joseph	8,50€		
Rouge Côte-Rôtie	11€		

Rouge

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône, Guigal	37,5cl	2016/2017	15€
Côtes-du-Rhône, Parallèle 45, Paul Jaboulet Ainé	75cl	2018	24€
Vin de pays La Syrah à Papa, Stéphane Montez	75cl	2016/2017	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 Galley	75cl	2016	36€
MAGNUM Côtes du Vivarais domaine Galley	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	2015	62€
Cornas, Stéphane Montez	75cl	2017	99€
Châteauneuf-du-Pape Château Mont-Redon	75cl	2016	69€
Châteauneuf-du-Pape, Clos de L'Oratoire, maison Ogier	75cl	2016	75€
Hermitage, La Petite Chapelle, Jaboulet	75cl	2014	72€
Côte-Rôtie, Les Essartailles, 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€
MAGNUM Côte-Rôtie, Fortis, Stéphane Montez	150cl	2017	179€

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	2016	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	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

Clarandelle, Clarence Dillon Wines	75cl	2015	30€
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€
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 Combel-la-Serre	75cl	2017	24€
Ventoux, domaine de Fondrèche	75cl	2019	26€
Pic Saint-Loup, le loup du Pic, Puech-Haut	75cl	2018	29€
Saumur-Champigny, le Clos du Château de Parnay	75cl	2016	30€
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€
Bandol, cuvée parcellaire La Migoua, domaine Tempier	75cl	2017	99€
Bandol, cuvée parcellaire La Tourtine, domaine Tempier	75cl	2017	99€
Provence Palette, Château Simone	75cl	2016	79€
MAGNUM Chemin de Moscou, domaine Gayda	150cl	2015	89€

Rosé

Côtes-de-Provence, domaine La Rouillère	50cl	2019	20€
IGP Pays d'Oc, Cuvée des Anges	75cl	2019	22€
AOP Languedoc, Château Puech-Haut, Argali	75cl	2019	30€
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 Rouillère	150cl	2019	55€

Les quantités de certaines références sont limitées.

Certains millésimes peuvent changer.

Blanc

Saint-Véran, cuvée « En Réfert », domaine de la Bâtie	37,5cl	2017	19€
Viognier Pays d'Oc IGP	75cl	2019	24€
Tariquet (vin moelleux) 1 ^{ères} grives	75cl	2018/2019	24€
Beaujolais, Les Terres Dorées, Jean-Paul Brun	75cl	2018	27€
Saint-Véran, cuvée « En Réfert », domaine de la Bâtie	75cl	2017	30€
Saint-Véran, cuvée « Hommage », domaine de la Bâtie	75cl	2015	35€
MAGNUM Saint-Véran, cuvée « En Réfert », 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	2019	34€
Hauts-Côtes de Beaune, domaine Delagrange	75cl	2017	36€
Pouilly-Fuissé, Quintessence, domaine Sangouard-Guyot	75cl	2018	39€
Bourgogne Aligoté, Francois Mikulski	75cl	2018	35€
Bourgogne, Clos de la combe, Domaine Jean Charton	75cl	2015	43€
Saint-Joseph, Stéphane Montez	75cl	2018	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€
Languedoc, Grand Blanc de Lavabre, La Closerie du Pic	75cl	2017	49€
Bandol, domaine Tempier	75cl	2019	49€
Provence Palette, Château Simone	75cl	2018	79€
Pernand-Vergelesses, Vieilles Vignes; Vincent Girardin	75cl	2017	55€
Santenay 1 ^{er} cru, La Comme, domaine Borgeot	75cl	2016	58€
Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes, domaine Borgeot	75cl	2018	62€
Puligny-Montrachet, Les Grands Champs, domaine Borgeot	75cl	2017/2018	69€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot, domaine Borgeot	75cl	2016/2017	75€
Meursault, François Mikulski	75cl	2018	99€
Meursault 1 ^{er} cru, Les Poruzots, François Mikulski	75cl	2018	149€

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 Brut Grande Réserve	75cl	85€
Billecart-Salmon Brut	75cl	85€
Ruinart Brut	75cl	95€
Ruinart Blanc de blancs	75cl	135€
Ruinart Rosé	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, grenade, 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 Americano	6,00€
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, Baile
