



Les horaires du restaurant

Lundi Fermé midi et soir

Mardi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Mercredi 12h - 13h45 / Fermé le soir

Jeudi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Vendredi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Samedi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Dimanche 12h - 13h45 / Fermé le soir

Nous proposons un *service traiteur* toute l'année

Envie d'**offrir un repas** ? Nous réalisons également
des *cartes cadeaux* du montant désiré

04 94 76 01 06 www.aubergeduchateau83.fr

Formules de l'Auberge

Uniquement le midi, du Mardi au Samedi, hors jours fériés

20€

Entrée + plat + café expresso
+1€ pour toute autre boisson chaude

ou

Plat + dessert + café expresso
+1€ pour toute autre boisson chaude

25€

Entrée + plat + dessert
+ café expresso
+1€ pour toute autre
boisson chaude



Les entrées

 Tartare de betterave et sa mousse fromagère   

ou

Œuf à la vigneronne, lard et croûtons   

Les plats (15€ plat seul)

Escalope de volaille gratinée aux poivrons, chorizo et mozzarella 

ou

 Risotto forestier et ses copeaux de Grana Padano   

Les desserts

Île flottante et sa crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées   

ou

Glace   / sorbet 1 boule ou 2 boules 

ou

Café gourmand (Café expresso compris dans la formule, accompagné de 3 mignardises)
+1€ pour toute autre boisson chaude    

ou

Autre dessert/glace au choix à la carte avec un supplément de 3,50€

Menu enfant 12€

Une boisson (20cl) :

jus de fruits : orange, ananas, pomme, abricot

ou sirop à l'eau : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, orgeat

ou limonade / diabolo : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise

ou Eau microfiltrée plate ou pétillante (50cl)

+

Un plat au choix :

Nuggets de filet de poulet * 

ou Tenders de colin *   

* Accompagnement au choix :

Frites et/ou Salade  

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir légèrement persillé 

ou Linguines à la carbonara   

ou Linguines à la bolognaise  

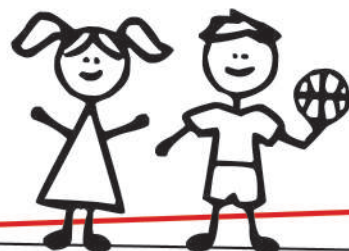
+

Un dessert au choix :

Glace à l'eau sorbet Tropical 

ou 1 compote « gourde »

ou 1 dessert au choix à la carte avec un supplément de 4€



La Carte

Les entrées et salades

Muffin et son chèvre à la Provençale

Muffin salé, palet de chèvre chaud, petits légumes provençaux et sa touche de miel de Tourrettes **11€** (petite) / **24€** (grande)   *

Revisite de la Salade César au poulet croustillant,

tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **9€** (petite) / **22€** (grande)   **

Revisite de la Salade César au tempura de colin,

tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **9€** (petite) / **22€** (grande)    **

Soupe de poisson, rouille maison, emmental râpé et ses croûtons **15€**



Cassiolette de moules en persillade gratinées au Grana Padano **14€**



* Vinaigrette   / ** Sauce César   

Les Pâtes et Gnocchis

Linguines à la Carbonara **15€**   

Linguines à la Bolognaise **15€**  

 Ravioles artisanales des Grands Goulets, crème de Grana Padano et ses copeaux de Truffes d'été **22€**   



La Carte

Les Viandes et Poissons

Filet de boeuf (≈180Gr) sauce à la truffe d'été (autre sauce possible ci-dessous) **34€**

Bavette d'Aloyau (≈200Gr) sauce au choix (voir ci-dessous) **23€**

Tartare de boeuf (≈160Gr) préparé maison (servi préparé ou non, cru ou poêlé) **19€**



Pluma de porc ibérique (≈200Gr) sauce au choix (voir ci-dessous) **22€**

Joue de boeuf confite à la provençale **24€**

Marmite du pêcheur: soupe de poisson, poissons selon arrivage, rouille maison, gousse d'ail, emmental râpé et ses croûtons **32€**

Filet de loup rôti en croûte de noisettes, peps de citron jaune et poivre de Sichuan **27€**

Les Sauces et Accompagnements

Les sauces (faites maison) 3€ : Cèpes / Poivre / Truffe d'été

Tous les plats sont accompagnés de *frites* et *salade*.

Si vous désirez un *changement de garniture*, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Accompagnements seuls ou *en supplément* **4€**

Frites et Salade

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir légèrement persillé



Les desserts maison



Tous nos desserts sont parsemés d'**amandes effilées** pour la décoration.
En cas d'allergie, merci de nous en informer.

Dessert du jour 10€

Tarte au citron

meringues sèches, caramel parfumé au citron vert et son sorbet citron-basilic 10€

Île flottante

crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées 7,50€

Moelleux au chocolat "Valrhona"

crème anglaise, glace vanille, chantilly 8,50€

Profiterole 1 chou

version chouquette, glace vanille, chocolat chaud "Valrhona", chantilly et amandes effilées 6€

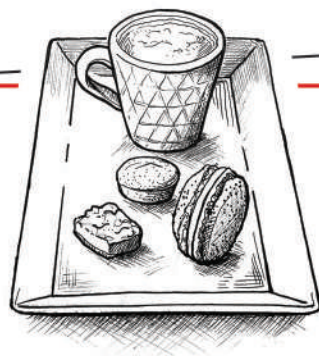
Profiteroles 2 choux 11€ pour les plus **gourmand(e)s...**

Café *gourmand* 7,50€

Café expresso + 3 mignardises

→ mini île flottante, mini moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly, amandes effilées

+1€ pour toute autre boisson chaude



Les glaces artisanales

Composez votre coupe :

1 boule 2,80€

2 boules 5€

3 boules 7€



Suppléments (faits maison) :

Chantilly 1€

Chocolat chaud "Valrhona" 1€

Caramel au beurre salé 1€

Parfums des Glaces & Sorbets

Les glaces : Vanille , chocolat , caramel au beurre salé , café

Les sorbets : Fraise, citron, citron-basilic, mangue, mandarine

Compositions glacées (3 boules)

Toutes nos compositions glacées sont parsemées d'**amandes effilées**.

En cas d'allergie, merci de nous en informer.

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud "Valrhona" et chantilly 8,50€

Choco-Liégeois Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud "Valrhona" et chantilly 8,50€

Caramel Liégeois Glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel au beurre salé et chantilly 8,50€

Café Liégeois Glace café, glace vanille, café expresso et chantilly 8,50€

Coupes alcoolisées

2 boules de glace/sorbet + 4 cl d'alcool

Colonel Vodka et sorbet citron 8,50€

Coupe Limoncello Liqueur Limoncello et sorbet citron 8,50€