

# Restaurant "Le CHATEAU"

## CARTE DES METS

<b>Nos Entrées</b>	
☒ Chaud-froid de langoustines à la gelée de tomate	17 €
☒ Foie gras de canard mi-cuit aux figues	22 €
☒ Boudin blanc de Reithel poché au « Coteaux champenois »	12 €
☒ Feuilleté d'asperges blanches sauce hollandaise	12 €
<b>Nos Poissons</b>	
☒ Pavé de sandre en croûte d'herbes, sauce verte	22 €
☒ Gratin d'écrevisses au Chablis	20 €
☒ Loup flambé à l'anis (2 personnes)	44 €
☒ Dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre nantais	16 €
<b>Nos Viandes</b>	
☒ Coq au Bouzy, galettes de pommes de terre	20 €
☒ Filet de bœuf charolais au poivre, légumes du marché	24 €
☒ Magret de canard aux baies de cassis, gratin de topinambours	22 €
☒ Fricassée de ris de veau et chanterelles	28 €
<b>Nos Fromages</b>	
☒ Plateau de fromages régionaux	8 €
☒ Fromage blanc en faisselle	6 €
<b>Nos Desserts</b>	
☒ Assiette tout chocolat « Guanaja »	16 €
☒ Palette de sorbets, tuiles aux amandes	11 €
☒ Crème brûlée au pain d'épices	10 €
☒ Gratin de fruits de saison en sabayon	12 €

*Notre viande de bœuf est d'origine France - Nos prix s'entendent taxes et service compris*

# Restaurant "Le CHATEAU"

**FORMULE**

**22,00 €**

***Choisissez votre plat principal  
votre entrée ou votre dessert***

Terrine de lapin aux pruneaux

ou

Salade d'épinards crus aux petits lardons et tome des Bauges

\*\*\*

Filet mignon de veau au jus d'herbes, flan de courgettes

ou

Sole braisée au Chablis (supplément 4 euros)

\*\*\*

Mille feuilles aux fraises

ou

Poire au vin et fruits rouges, sorbet au cassis

ou

Tarte Tatin, granité au ratafia de Champagne

*Nos prix s'entendent taxes et service compris*

# Restaurant "Le CHATEAU"

## CARTE DU BAR

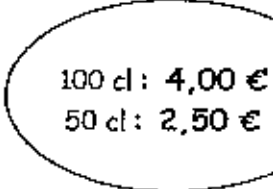
### Nos cocktails classiques et création

Gin Fizz (12 cl)	7 €
Bloody Mary (12 cl)	7 €
Le Normand (12 cl) (crème de mûre, calvados, cidre brut)	7 €
Florida (20 cl)	5 €

### Nos Bières Pression (25 cl)

Pils	4 €
Pelforth brune	5 €

### Les eaux minérales

Vittel	 <p>100 cl : 4,00 € 50 cl : 2,50 €</p>
Volvic	
Carola bleue	
Badoit	
San Pelligrino	
Perrier	

### Les boissons chaudes

Notre sélection de	
- cafés	2,50 €
- thés	
- infusions	
Cappuccino	3,00 €

### Aperitifs classiques

Ricard	2 cl	4 €
Martini rouge ou blanc	6 cl	4 €
Suze	6 cl	4 €
Campari	6 cl	4 €
Macvin du Jura	6 cl	4 €
Muscat de Rivesaltes	6 cl	4 €
Bourbon Four Roses	4 cl	5 €
Scotch Whisky	4 cl	5 €

### Les boissons sans alcool

Jus de fruits divers	3 €
Tonics, colas, sodas	3 €
Diabolo (parfums divers)	2,5 €

### Les digestifs (4 cl)

Marc de Franche-Comté	6 €
Armagnac	6 €
Grand Marnier cordon rouge	6 €
Malibu	6 €
Izarra jaune	6 €
Eaux de vie de fruits	6 €

*Nos prix s'entendent taxes et service compris*

# Restaurant "Le CHATEAU"

## CARTE DES VINS

### Nos vins blancs

	$\frac{1}{2}$ bouteille	bouteille
<b>ALSACE</b>		
AOC Alsace Riesling 2002	13 €	20 €
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC Pouilly Fuissé 2001		35 €
AOC Chablis 2002	24 €	38 €*
<b>BORDELAIS</b>		
AOC Cadillac 2000		30 €
<b>JURA</b>		
AOC Arbois 2002	18 €	30 €
<b>SAVOIE</b>		
AOC Crépy 2003	16 €	25 €

### Nos vins rouges

	$\frac{1}{2}$ bouteille	bouteille
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC Morey St Denis 1998		47 €
AOC Santenay 2000	21 €	38 €
AOC Givry 2000	16 €	28 €*
<b>COTES DU RHONE</b>		
AOC Vacqueyras 2001	16 €	27 €
AOC Châteauneuf du Pape 1999		42 €
<b>COTES DE PROVENCE</b>		
AOC Bandol 2001	26 €	47 €
<b>BORDELAIS</b>		
AOC Médoc 1999	23 €	38 €*
AOC St Émilion 1995		60 €

### Nos vins effervescents

	bouteille
AOC Crémant d'Alsace	30 €
AOC Champagne Laurent Perrier Brut	45 €*
AOC Champagne Veuve Clicquot 1996	120 €

### La sélection du sommelier

	bouteille
AOC Coteaux champenois Bouzy 2001	44 €
AOC Côtes de Toul blanc 2003	29 €
AOC Bourgueil rouge 2002	35 €
AOC Arbois Pupillin rosé 2003	29 €

Les vins suivis d'une étoile peuvent être servis au verre 12 cl = 7 €

Nos prix s'entendent taxes et service compris