

BIENVENUE AU RESTAURANT

« *Midi au Château* »

UNIQUEMENT LE MIDI 12H-14H SAUF LUNDI

NOS PLATS SONT CUISINÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS
PAR L'ÉQUIPE DU CHEF OLIVOT
VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

Les Tapas du Chef à partager

| | |
|--|-----|
| La Tapenade : <i>Olives noires, caviar d'aubergine, tapenade de tomate</i> | 6 € |
| La Mer : <i>Rillettes de thon, cake aux olives, légumes croquants</i> | 8 € |
| La Classique : <i>Jambon des Ardennes, olives, dés de fromage</i> | 8 € |

Les tartares 200gr au couteau, frites et salade

| | |
|---|------|
| L'Italien | 17 € |
| <i>Viande de bœuf, copeaux de parmesan, tomates confites, basilic</i> | |
| Le Classique | 14 € |
| <i>Viande de bœuf, échalion, câpres, ciboulette</i> | |

Le Repas Salade

| | |
|---|------|
| La Végétarienne | 16 € |
| <i>Artichaut, copeaux de parmesan, poivron grillé, tomate, feta, salade verte, vinaigrette aux fruits de la passion</i> | |
| La Jambon Melon | 17 € |
| <i>Melon, jambon d'Ardenne, salade verte, copeaux de parmesan, réduction de porto</i> | |
| L'Ardennaise | 17 € |
| <i>Lentilles, tomates confites, boudin blanc, salade verte, jambon d'Ardenne, fromage</i> | |
| La Paysanne | 18 € |
| <i>Gésiers, filets de caille, pignons de pin, oignon rouge, salade verte</i> | |

Les Pâtes au Château

| | |
|--|------|
| Tortiglioni jambon d'Ardenne, sauce à la tomme d'Ardenne | 16 € |
| Tortiglioni saumon, crème de parmesan, tomates confites | 18 € |
| Tortiglioni petits légumes au pesto. VEGAN | 13 € |

Les Burgers, frites et salade

| | |
|---|------|
| L'Ardennais | 16 € |
| <i>Tomme des Ardennes, steak de bœuf, sucrine, jambon d'Ardenne</i> | |
| Le Classique | 14 € |
| <i>Steak de bœuf, sucrine, fromage, tomates</i> | |

LE LUNCH DU CHEF OLIVOT

Sur plat unique : l'entrée, le plat, le dessert
une boisson* et un café

* l'eau Cryo (plate ou gazeuse)
ou 1 bière pression Kronenbourg ou ¼ de vin IGP

18.95€ avec boissons – 15.95 € hors boisson

LE PLAT PRINCIPAL 9.90 €

Les Incontournables

| | |
|--|------|
| Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre, sauce au poivre | 17 € |
| Moussaka à la viande d'agneau | 13 € |

Les Gourmandises

| | |
|---|-----|
| Nougat glacé et coulis fraise basilic | 6 € |
| Café gourmand | 7 € |
| Profiterole maison, glace vanille, sauce chocolat | 6 € |
| Crème aux œufs | 5 € |

Les Glaces

| | |
|--|-----|
| La chocolat : Tuile en nougatine, coulis chocolat, glace chocolat blanc et chocolat, chantilly, éclats de chocolat | 8 € |
| La fruits rouges : Tuile en nougatine, marmelade de fruits rouges, glace fraise, sorbet cassis, chantilly, éclats caramel | 8 € |
| L'agrume : Tuile en nougatine, gelée de pamplemousse, sorbet citron, sorbet pamplemousse, éclats d'orange, chantilly | 8 € |
| La souvenir d'enfance : Tuile en nougatine, glace Oréo [®] , glace confiture de lait, éclats de biscuits, chantilly | 8 € |

Les Crèmes glacées : café, caramel, menthe, fraise, chocolat, vanille, pistache
Les Sorbets : citron vert, framboise, pamplemousse, cassis
1 boule 2€ 2 boules 3.80€ 3 boules 5€
Milkshake 3.50€

LES PETITS

Jusque 12 ans (plat-dessert-1 boisson) 9 €

Nuggets de poulet ou steak haché
Purée ou poêlée de légumes ou frites

Glace 2 boules ou Profiterole maison
ou Fromage blanc nature, cassonade ou confiture du Chef
Boisson au choix : eau, coca, sirop, jus d'orange

Vivre Le Château Fort autrement pour autre chose...