

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 Végé : <i>Légumes croquants, olives, cubes fromages</i>	6 €
La Classique : <i>saucisson à déguster</i>	6 €

Les tartares 200gr au couteau, frites et salade

L'Italien	14 €
<i>Viande de bœuf, copeaux de parmesan, tomates confites, basilic</i>	
Le Classique	13 €
<i>Viande de bœuf, échalion, câpres, ciboulette</i>	

Les Salades

Salade toute verte	
<i>Haricots verts, fenouil, chèvre, éclats de magret fumé, graines de courge</i>	13 €
Salade rouge	
<i>Betterave, trévisse, éclats de noisette, croutons de pain, tranche de cheddar</i>	12 €

Les Risottos

Risotto aux petits légumes, noix de muscade	12 €
Risotto à la crème de roquette, fine tranche de haddock	13 €

Les Burgers, frites et salade

Le Terroir	16 €
<i>Steak de bœuf, oignon rouge, tomate, sauce barbecue, camembert</i>	
Le Classique	14 €
<i>Steak de bœuf, oignon rouge, sauce oignon, 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 Gourmandises

Verrine salade fruits, jus de fruits de la passion	7 €
Verrine de cheesecake framboise	8 €
Chou profiterole, sauce cacao, glace vanille	8 €

Les Glaces

Coupe Dame blanche	6.5 €
Coupe Café liégeois	6.5 €
Milkshake	3.5 €

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€

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...