

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	16 €
<i>Viande de bœuf, copeaux de parmesan, tomates confites, basilic</i>	
Le Classique	14 €
<i>Viande de bœuf, échalion, câpres, ciboulette</i>	

Les Soupes

Velouté de légumes, éclats de graine de courge	9 €
Soupe de carotte	9 €

Les Risottos

Risotto aux cèpes	14 €
Risotto filet de poulet aux épices douces	15 €
Risotto au saumon, crème de cidre	15 €

Les Burgers, frites et salade

Le Canard	14 €
<i>Tomme des Ardennes, aiguillette de canard, salade, tomate</i>	
Le Classique	14 €
<i>Steak de bœuf, sucrine, fromage, salade, 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

Poitrine de porc aux épices douces, purée de pomme de terre	15 €
Souris d'agneau en cuisson lente semoule aux petits légumes	16 €
Fish and chips aioli frites, salade	15 €
Spaghettis bolognaise maison	13 €

Les Gourmandises

Far aux pommes	6 €
Café gourmand	7 €
Gâteau Basque	6 €
Crème catalane	5 €

Les Glaces

La chocolat : Tuile en nougatine, coulis chocolat, glace chocolat blanc et chocolat, chantilly, éclats de chocolat 8 €

L'agrumes : Tuile en nougatine, gelée de pamplemousse, sorbet citron, sorbet pamplemousse, éclats d'orange, 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...