

NOS VINS

BLANCS

	Verre	Bouteille
IGP CÔTES DE GASCOGNE « Colombard-Sauvignon » - Domaine Horgelus	3.5€	14€
BOURGOGNE Chardonnay - Domaine Ruet	4.5€	18€
VALENCAY « Batfers » - Domaine Jean François ROY		20€
IGP D'OC Moelleux « L'Inédit » - Domaine du Mas Neuf		18€
GRIGNAN-LES-ADHEMAR « Gourmandises » - Domaine de Montine		16€

ROSÉS

IGP CÔTES DE GASCOGNE « La Vie en Rose » - Domaine Horgelus	3.5€	14€
IGP DU VAR « Oh ! By Omérade » - Château de l'Aumérade	3.5€	16€
IGP MEDITERRANEE « Pur Gris » - Sumeire		14€

ROUGES

IGP CÔTES DE GASCOGNE « Merlot-Tannat » - Domaine Horgelus	3.5€	16€
CHIROUBLES « La Fontenelle » - Domaine Ruet	5€	22€
FRONSAC « Grande Sélection » - Vignoble Rousselot		26€
VDP ARDECHE « Les Jardins Syrah » - Domaine Grenier		20€
LANG.-ROUSS. « Plaisir de Nuit » - Domaine du Mas de l'Oncle		19€

BIENVENUE AU RESTAURANT

Midi au Château
Sedan

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 U.E.

LE PLAT TERROIR DU JOUR **11€**

Servi avec une salade d'accueil
(graines de courge, maïs)

LE LUNCH DU CHEF OLIVOT FORMULE TERROIR

Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour
une boisson* et un café
*1/2 Evian ou 1/2 Badoit
ou 1 bière pression 1664 ou un verre de vin Horgelus.

18.95€ avec boissons - 15.95€ hors boisson

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

Ardoises

Ardoise de charcuterie	7€
Préfous, Jambon des Ardennes, crème de chorizo	
Ardoise gourmande	6€
Préfous, tapenade, légumes croquants	

Salades

Salade de melon jambon (salade plat)	16€
Jambon des Ardennes, roquette, pecorino, melon	
Salade gourmande (salade plat)	16€
Feuille de chêne, saumon fumé, feta, tomates cerise, maïs	

Burgers (+frites +salade) XXL en supplément à 3€	
Le Gourmand	16€
Salade, steak de bœuf, galette de pomme de terre, cheddar, cornichons, tomates, oignons rouges	
Le Classique	14€
Salade, steak de bœuf, emmental, cornichons, tomates, oignons rouges	
Le Saumon	14€
Salade, fines tranches de saumon, cornichons, tomates, cheddar, oignons rouges, crème de moutarde	

Viandes & Poisson

Ribs de porc, salade, frites	15€
Magret de canette sauce poivre, frites, salade ou légumes	17€
Fish and chips, frites	16€

Les tartares (+frites, +salade) 200 grammes au couteau	
L'italien	17€
Viande de boeuf, copeaux de parmesan, tomates confites, basilic	
Le classique	15€
Viande de boeuf, échalion, câpres, ciboulette	

Fromage

Assiette de 3 fromages, salade	7€
--------------------------------	----

Desserts

Brownie glace vanille	8€
Chou profiterole	8€
Soupe de fraises	7€
Pommes confite caramel d'érable, brisure de spéculos	6€

Glaces

Brasil	8€
2 boules rhum raisin, 1 boule vanille, banane, fruit chantilly, sauce chocolat	
Caramel	8€
2 boules de caramel fleur de sel, 1 boule vanille, praligrains, coulis caramel, chantilly	
Tutti frutti	8€
1 boule citron, 1 boule fraise, 1 boule mangue, coulis fruits rouges, amandes grillées, chantilly	
Ananas liégeois	8€
2 boules ananas, 1 boule mangue, ananas confit, sirop passion, chantilly	
After eight	8€
2 boules menthe, 1 boule chocolat, sirop de menthe, éclats de chocolat, chantilly	

Les crèmes glacées : vanille, chocolat, fraise, menthe, caramel, pistache, café, noix de coco

Les sorbets : citron vert, framboise, cassis, pamplemousse

1 boule : 2.5 €, 2 boules : 4 €, 3 boules : 6 €

*Vivre le Château Fort autrement,
pour autre chose...*