

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 LUNCH DU CHEF OLIVOT 19€

FORMULE TERROIR

Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour

1/2 Evian ou 1/2 Badoit et un café

(16€ hors boisson)

LES PETITS

Jusque 12 ans (plat-dessert-1 boisson) 11€

Nuggets de poulet ou steak haché

Purée ou poêlée de légumes ou frites

Glace 2 boules ou Profiterole maison

Boisson au choix : eau, coca, sirop, jus d'orange

LE PLAT TERROIR DU JOUR

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

11€

Pour débiter...

Ardoise de charcuterie	8€
Ardoise de légumes croquants	6€
Velouté maison de légumes	9€

Risottos

Risotto aux éclats de Saint-Jacques	17€
Risotto aux champignons	15€

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

*ajout d'un steak à la recette

Viandes & Poissons

Pavé de saumon et purée de panais	15€
Cuisse de canard, frites, salade	16€
Fish and chips, salade, sauce tartare, frites	16€
Tartare italien (200 grammes au couteau), frites, salade	16€

Viande de boeuf, copeaux de parmesan, tomates confites, basilic

Fromage

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

Gourmandises «maison»

Brownie, glace vanille	8€
Chou profiterole, sauce cacao, glace vanille	8€
Pommes confites caramel d'érable, brisure de spéculos	7€
Panna cotta, coulis passion	6€

Glaces

Coupes liégeoises 8€

Au choix :

chocolat, vanille, caramel, café

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...*