

*L'Auberge*  
*du Château*  
RESTAURANT  
TRAITEUR

*Les horaires du restaurant*

<b>Lundi</b>	Fermé midi et soir
<b>Mardi</b>	12h - 14h / 19h - 21h
<b>Mercredi</b>	12h - 14h / 19h - 21h
<b>Jeudi</b>	12h - 14h / 19h - 21h
<b>Vendredi</b>	12h - 14h / 19h - 21h
<b>Samedi</b>	12h - 14h / 19h - 21h
<b>Dimanche</b>	12h - 14h / fermé le soir

Tous nos plats et menus sont disponibles *à emporter*

Nous proposons un *service traiteur* toute l'année

Envie d'**offrir un repas** ? Nous réalisons également  
des *cartes cadeaux* du montant désiré

04 94 76 01 06 [www.aubergeduchateau83.fr](http://www.aubergeduchateau83.fr)



# Formules de l'Auberge

Du *Mardi* au *Samedi midi*, hors jours fériés

19€

Entrée + plat + café expresso  
+1€ pour toute autre boisson chaude

*ou*

Plat + dessert + café expresso  
+1€ pour toute autre boisson chaude

23€

Entrée + plat + dessert  
+ café expresso  
+1€ pour toute autre  
boisson chaude



## Entrées du jour

Œufs cocotte aux légumes de Provence, gratinés au Grana Padano   

*ou*

Toast cannibale au bœuf, tomate & pesto, et son mesclun   

## Plats du jour (15€ plat seul)

Gratin de gnocchis aux cèpes  

*ou*

Foie de veau en persillade


## Les desserts

Île flottante   

*ou*

Glace/sorbet 1 boule ou 2 boules

*ou*

Fromage blanc Accompagné de coulis de fruits rouges *ou* caramel *ou* sucre *ou* miel 

*ou*

Café gourmand (Café expresso accompagné de 3 mignardises)    

*ou*

+1€ pour toute autre boisson chaude

Autre dessert/glace au choix à la carte avec un supplément de 3,50€  
(hors «Les gourmandises du Château»)



# Menus du Château

Tous les jours, *midi & soir*

Entrée + plat  
*ou* Plat + dessert

31€

Entrée + plat  
+ dessert

37€

## Les entrées

Fondue de St Marcellin et sa tranche de bacon grillé    

*ou*

Cassolette de moules en persillade, gratinées au Grana Padano  

## Les plats (25€ plat seul)

Entrecôte grillée et sa sauce maison au choix : Bleu, poivre ou cèpes 

*ou*

Tagliatelle aux fruits de mer (moules, crevettes, calamars)   

## Les desserts

Au choix sur toute la carte des desserts & glaces

## Menu enfant 12€

1 boisson (20cl) : jus de fruits *ou* sirop à l'eau *ou* limonade/diabolo  
*ou* Eau microfiltrée plate *ou* pétillante (50cl)

+

 Nuggets *ou* Steak haché *ou* « Fish and chips »   

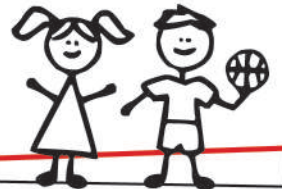
*accompagné de frites / salade / pommes grenailles et légumes / riz*

*ou* pâtes carbonara    /bolognaise  /aux cèpes   /au Bleu  

+

2 boules de glace/sorbet *ou* 1 fromage blanc  *ou* 1 compote « gourde »


*ou* 1 dessert au choix à la carte avec un supplément de 4€



# La Carte


## Les entrées et salades

*Salade de chèvre chaud*, pommes poêlées, lard rôti et tomates cerises **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

*Revisite de la Salade César au poulet croustillant et chips de lard*, tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

*Salade façon César au tempura de colin*, tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

*Burratina* sur son tartare de tomates cerises rôties, huile de basilic, crème balsamique, chips de lard et son mesclun **14€** 

*Soupe de poisson*, rouille maison, emmental râpé et ses croûtons **14€** 

\* Vinaigrette  / \*\* Sauce César 

## Les Pâtes

Carbonara **14€** 

Bolognaise **14€** 

Aux cèpes **14€** 

Au Bleu **14€** 


*Bonne dégustation*



# La Carte


## Les Viandes et Poissons

*Faux-filet de boeuf* du Piémont (≈250Gr) sauce au choix comprise (voir ci-dessous) **27€**

*Tartare de boeuf* préparé maison (servi préparé ou non, cru ou poêlé) **18€/25€ (XL)**  


Aiguillettes de *Poulet* et ses tomates séchées & basilic **19€**

*Joue de boeuf* confite à la provençale **23€** 

*Marmite du pêcheur*: soupe de poisson, poissons selon arrivage, rouille maison, gousse d'ail, emmental râpé et ses croûtons **31€** 

*Filet de loup* en croûte de tapenade maison **24€** 

### Les Sauces et Accompagnements

#### Les sauces (faites maison) 3€ :

Cèpes / Bleu / poivre 

*Tous les plats* sont accompagnés de *frites* et *salade*.

Si vous désirez un *changement de garniture*, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

#### Accompagnements seuls ou en supplément 3€

Frites et Salade

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir en persillade et ses tomates cerises façon risotto 






# Les desserts maison



Assiette de *fromages* 10€  

Tous nos desserts peuvent être parsemés d'**amandes effilées** 





*Dessert du jour* 8,50€

*Tarte* au citron, meringue sèche, caramel parfumé au citron vert et son sorbet citron 10€   

*Ile flottante*, crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées 8€   

*Fromage blanc* Accompagné de coulis de fruits rouges / caramel / sucre / miel artisanal de Marc Deschamps (Tourrettes) 6€ 

*Moelleux au chocolat*, crème anglaise, glace vanille et chantilly 8,50€   

*Profiteroles* 2 choux et leur craquelin, glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées 10€    

Café *gourmand* 6€    

(Café expresso + 3 mignardises)

Café de l'*Auberge du Château* 10€

(Café expresso + 5 mignardises)    

+1€ pour toute autre boisson chaude





# Les glaces

## Parfums des Glaces & Sorbets

**Les glaces :** Vanille 🍫, chocolat 🍫🍫🍫, caramel au beurre salé 🍫, café 🍫🍫, menthe & copeaux de chocolat 🍫, noix de coco 🍫

**Les sorbets :** Fraise, citron

### Composez votre coupe :

1 boule 2,50€

2 boules 4,50€

3 boules 6,50€

### Et pour les plus gourmands :



Chantilly maison 1€ 🍫

Coulis (maison) chocolat/caramel/fruits rouges 1€



## Compositions glacées (3 boules)

Toutes nos compositions glacées sont parsemées d'amandes effilées 🍫

*Dame blanche* Glace vanille, chocolat chaud et chantilly 8,50€  
🍫

*Chocolat Liégeois* Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et chantilly 8,50€  
🍫🍫🍫

*Caramel Liégeois* Glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel et chantilly 8,50€  
🍫

*Café Liégeois* Glace café, glace vanille, café expresso et chantilly 8,50€  
🍫🍫

*Bounty* Sorbet noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud et chantilly 8,50€  
🍫🍫🍫

*Coupes alcoolisées* 2 boules de glace/sorbet + 4 cl d'alcool 8,50€

*Colonel \* After eight* 🍫 \* *Coupe des îles* 🍫 \* *Coupe Limoncello*

# Vente et traiteur

**Miel artisanal de Tourrettes, produit par Marc Deschamps**

**4,50€** Le pot de 125 Gr.

Miel de *Fleurs*

Miel de *Montagne*

Miel de *Tilleul*

Miel de *Printemps*

Miel de *Miellat de chêne*

## Service Traiteur

à partir de 10 personnes

- **Paëlla classique 15€/pers.**  
(Poulet, porc, chorizo, fruits de mer, gambas)
- **Joue de bœuf confite à la Provençale et sa garniture 23€/pers.**
- **Blanquette de saumon & gambas et sa garniture**  
(Nous consulter pour les tarifs)
- **Buffet de viandes froides, trio de mayonnaises et salades 21€/pers.**
- **Assortiment de mignardises salées** (Nous consulter pour les tarifs)
- **Gateau d'anniversaire 8€/pers.**  
(Fraisier, Royal chocolat, Entremet mangue et passion, etc.)
- **Assortiment de mignardises** (5 pièces par pers.) 8€/pers.
- **Pour toute demande particulière type mariage, anniversaire, baptême, départ en retraite etc. un service « à la carte » vous sera proposé.**

### Légende des allergènes présents dans nos plats

