



Les horaires du restaurant

Lundi Fermé midi et soir

Mardi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Mercredi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Jeudi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Vendredi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Samedi 12h - 13h45 / 19h - 21h

Dimanche 12h - 13h45 / Fermé le soir

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

Formules de l'Auberge

Uniquement le midi, du Mardi au Samedi, hors jours fériés

20€

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

ou

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

25€

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



Les entrées

VG Tartare de betterave, œuf émietté et sa crème mascarpone aux agrumes

ou



Effiloché de porc sauce barbecue sur son toast gratiné au Cheddar



Les plats (15€ plat seul)

Filet de poulet rôti au fromage et jambon cru

ou



Raviolis « fiocchi » farcies au Speck et Fontina, sauce forestière



Les desserts

Île flottante et sa crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées



ou

Glace / sorbet 1 boule ou 2 boules

ou



Café gourmand (Café expresso compris dans la formule, accompagné de 3 mignardises)
+1€ pour toute autre boisson chaude



ou

Autre dessert/glace au choix à la carte avec un supplément de 3,50€

Menu enfant 12€

Une boisson (20cl) :

jus de fruits : orange, ananas, pomme, abricot

ou sirop à l'eau : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, orgeat

ou limonade / diabolo : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise

ou Eau microfiltrée plate ou pétillante (50cl)

+

Un plat au choix :

Nuggets de filet de poulet *

ou Tenders de colin *

* Accompagnement au choix :

Frites et/ou Salade

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir légèrement persillé

ou Linguines à la carbonara

ou Linguines à la bolognaise

ou Linguines à l'italienne

(basilic, tomates séchées, pignons de pin et Grana Padano)

+

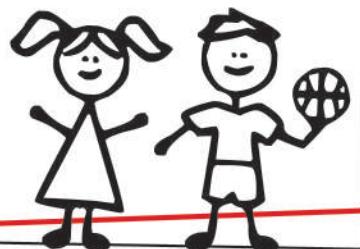
Un dessert au choix :

Glace à l'eau sorbet Tropical



ou 1 compote « gourde »

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



La Carte

Les entrées et salades

VG Muffin et son chèvre à la Provençale

Muffin salé, palet de chèvre chaud, petits légumes provençaux et sa touche de miel de Tourrettes **11€ (petite) / 24€ (grande)**   *

Revisite de la Salade César au poulet croustillant,

tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **9€ (petite) / 22€ (grande)**   **

Revisite de la Salade César au tempura de colin,

tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **9€ (petite) / 22€ (grande)**    **

Soupe de poisson, rouille maison, emmental râpé et ses croûtons **15€**



Cassolette de moules en persillade gratinées au Grana Padano **14€**



* Vinaigrette   / ** Sauce César   

Les Pâtes

Linguines à la Carbonara **15€**  

Linguines à la Bolognaise **15€**  

VG Linguines à l'italienne 15€

(basilic, tomates séchées, pignons de pin et Grana Padano)   



La Carte

Les Viandes et Poissons

Filet de boeuf (\approx 180Gr) sauce à la truffe d'été (autre sauce possible ci-dessous) **34€**

Bavette d'Aloyau (\approx 200Gr) sauce au choix (voir ci-dessous) **23€**

Tartare de boeuf (\approx 160Gr) préparé maison (servi préparé ou non, cru ou poêlé) **19€**


Pluma de porc ibérique (\approx 200Gr) sauce au choix (voir ci-dessous) **22€**

Joue de boeuf confite à la provençale **24€** 

Marmite du pêcheur: soupe de poisson, poissons selon arrivage, rouille maison, gousse d'ail, emmental râpé et ses croûtons **32€** 

Filet de dorade en croûte d'herbes (ciboulette, cerfeuil, persil, aneth) **24€** 

Les Sauces et Accompagnements

Les sauces (faîtes maison) 3€ : Cèpes  / Poivre  / Truffe d'été 

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* **4€**

Frites et Salade 

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir légèrement persillé 



Les desserts maison



Tous nos desserts sont parsemés d'**amandes effilées** pour la décoration. ☺
En cas d'allergie, merci de nous en informer.

Dessert du jour 10€ ☺

Tarte au citron ☺

meringues sèches, caramel parfumé au citron vert et son sorbet citron-basilic 10€

Île flottante ☺

crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées 7,50€

Moelleux au chocolat "Valrhona" ☺

crème anglaise, glace vanille, chantilly 8,50€

Profiterole 1 chou ☺

version chouquette, glace vanille, chocolat chaud "Valrhona", chantilly et amandes effilées 6€

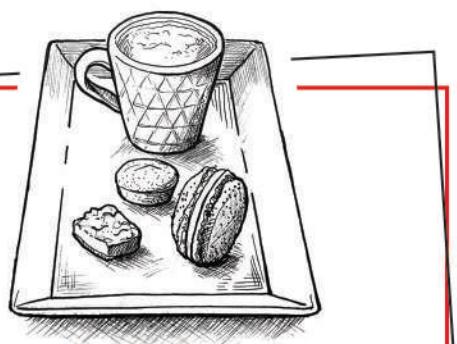
Profiteroles 2 choux 11€ pour les plus gourmand(e)s... ☺

Café *gourmand* 7,50€ ☺

Café expresso + 3 mignardises

→ mini île flottante, mini moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly, amandes effilées

+1€ pour toute autre boisson chaude



Les glaces artisanales

Composez votre coupe :

1 boule 2,80€

2 boules 5€

3 boules 7€



Suppléments (faits maison) :

Chantilly 1€

Chocolat chaud "Valrhona" 1€

Caramel au beurre salé 1€

Parfums des Glaces & Sorbets

Les glaces : Vanille , chocolat , caramel au beurre salé , café

Les sorbets : Fraise, citron, citron-basilic, mangue, mandarine

Compositions glacées (3 boules)

Toutes nos compositions glacées sont parsemées d'amandes effilées.

En cas d'allergie, merci de nous en informer.

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud "Valrhona" et chantilly 8,50€

Choco-Liégeois Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud "Valrhona" et chantilly 8,50€

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

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

Coupes alcoolisées

2 boules de glace/sorbet + 4 cl d'alcool

Colonel Vodka et sorbet citron 8,50€

Coupe Limoncello Liqueur Limoncello et sorbet citron 8,50€