



*L'Auberge  
du Château*  
RESTAURANT  
TRAITEUR

*Le restaurant sera exceptionnellement fermé*

*Les 24, 25 et 26 décembre (midi et soir)*

*Le 31 décembre (soir uniquement)*

*→ Plats à emporter le 24/12 et le 31/12 sur commande*

### *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

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

Oeuf mollet à la vigneronne

ou

Salade de chèvre chaud, lardons, noisettes et sa touche de miel



## Les plats (15€ plat seul)

Lasagnes au saumon et épinards, accompagnées de son mesclun

ou



Tombée de lentilles et sa saucisse de toulouse

## 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  

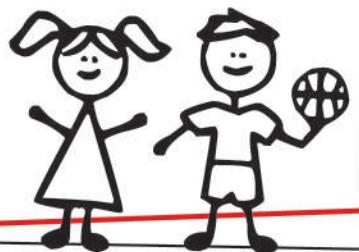
+

## 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 et Gnocchis

Linguines à la Carbonara **15€**  

Linguines à la Bolognaise **15€**  

**VG Gnocchis artisanaux, crème de Grana Padano et ses copeaux de Truffes d'été 20€**



# 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 cabillaud* rôti au Grana Padano et sa tombée de poireaux **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€

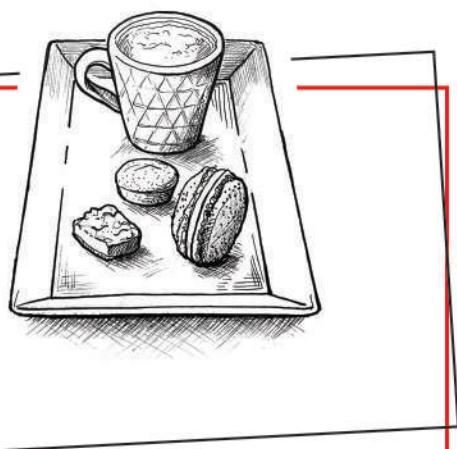
*Profiteroles 2 choux* 11€ pour les plus gourmand(e)s... ☺

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€