



Les horaires du restaurant

Lundi	Fermé midi et soir	
Mardi	12h - 13h45	/ 19h - 21h
Mercredi	Fermé le midi	/ 19h - 21h
Jeudi	12h - 13h45	/ 19h - 21h
Vendredi	12h - 13h45	/ 19h - 21h
Samedi	12h - 13h45	/ 19h - 21h
Dimanche	12h - 13h45	/ 19h - 21h

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

 Chèvre rôti sur son toast de pain brioché,
tomate séchée, basilic et pignons de pin



ou

Salade de poulet mariné au paprika, tomates cerises, maïs et cacahuètes



Les plats (15€ plat seul)

Émincé de cochon façon Tex-Mex



ou

Fish and chips de cabillaud et sa crème de chorizo



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 Salade  

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir aux petits pois, légèrement persillé

ou  Pâtes à la Norma  
(sauce à l'aubergine et tomate, huile de basilic et stracciatella di Bufala)

ou  Gnocchis au pesto de basilic   

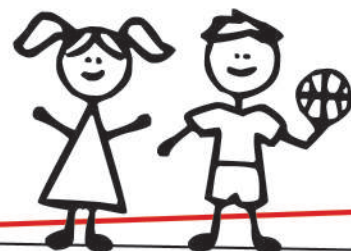
+

Un dessert au choix :

Glace à l'eau sorbet Tropical 

ou 1 compote gourde « Pom'Potes » à la pomme

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



La Carte

Les entrées et salades

 *Tarte de Provence* 14€    *

Pâte brisée, palet de chèvre chaud, petits légumes provençaux sur son lit de mesclun

Salade César au poulet croustillant 9€ (petite) / 21€ (grande)

Mesclun, tomates cerises, câpres, **poulet croustillant**, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail)   **

Salade César du chef façon retour de pêche 9€ (petite) / 21€ (grande)

Mesclun, tomates cerises, câpres, **tempura de colin**, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail)    **

 *Carpaccio de tomate estival* 12€    

Carpaccio de tomates, stracciatella di Bufala, éclats de pistaches torréfiées, oignons crispy, pesto de basilic et crème balsamique

Melon en deux façon 11€ 

Gaspacho de melon, chips de jambon cru, melon frais et éclats de feta

* Vinaigrette   / ** Sauce César   

Les Pâtes et Gnocchis

 *Pâtes à la Norma*

Sauce à l'aubergine et tomate, huile de basilic et stracciatella di Bufala 18€  

 *Gnocchis* à la crème de Truffe d'été et Grana Padano 22€   

La Carte

Les Viandes et Poissons

Filet de boeuf (≈180Gr) sauce au choix (voir ci-dessous) **35€**

Tartare de boeuf (≈160Gr) préparé maison (servi préparé ou non, cru ou poêlé) **21€**



Brochette de poulet mariné au thym et citron (≈220Gr) **22€**

Daube de joue de boeuf à la provençale **24€**  

Planche de tentacules de poulpes et gambas en persillade **31€**   

Filet de dorade

Snackée sur peau, pesto de basilic, pétales de tomates et pignons de pin **26€**   

Les Sauces et Accompagnements

Les sauces (faites 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 au petits pois, 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

Pâte sablée, crémeux citron, suprêmes d'orange infusés au thé vert menthe et verveine, sorbet citron-basilic, streusel aux agrumes et pointe de chantilly **10€**

L'île flottante de notre enfance

Crème anglaise à la vanille de Madagascar, « œufs à la neige » nappés de caramel au beurre salé et amandes effilées **7,50€**

Moelleux au chocolat

Crème anglaise à la vanille de Madagascar, glace vanille, chantilly **8,50€**

Profiterole 1 chou

Version chouquette, glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées **6€**

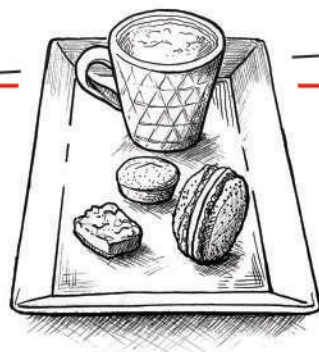
Profiteroles 2 choux **11€** pour les plus **gourmand(e)s...**

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 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 et chantilly 8,50€

Choco-Liégeois Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud 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€

L'Auberge
du Château
RESTAURANT
TRAITEUR

Soirées musicales

saison 2026

À partir de 19h



JUILLET

JEUDI
9
JUILLET



"Summer hits"
avec un Dj

LUNDI
13
JUILLET



en l'honneur de
la fête nationale
"Zoé Fito"
chanteuse
(Variétés internationales)

JEUDI
16
JUILLET



"Kev'o"
guitare / chant
(Pop/Folk/Soul)

JEUDI
23
JUILLET



"Saxo Nours"
saxophoniste
(Variétés/Pop/Rock)

SAMEDI
25
JUILLET



"Penn Skort & Friends"
Duo chant/percu et guitare
(Pop/Variétés acoustiques)

JEUDI
30
JUILLET



"Only Smile"
Duo chant et guitare
(Pop/Folk/Rock)



AOÛT

JEUDI
6
AOÛT



"Gabie"
guitare / chant / perc
(Néo-Soul/Pop/Wold
music/Jazz)

SAMEDI
8
AOÛT



"Penn Skort & Friends"
Duo chant/percu et guitare
(Pop/Variétés acoustiques)

JEUDI
13
AOÛT



"Zoé Fito"
chanteuse
(Variétés internationales)

JEUDI
20
AOÛT



"Marine On Mars"
Duo guitare / chant
(Funk/Pop)

SAMEDI
22
AOÛT



"Thiano"
Duo piano / chant
(Pop/Rock/Soul/Variétés Fr)

JEUDI
27
AOÛT



"Summer hits"
avec un Dj

≡ Réservations fortement recommandées ≡

Restaurant *L'Auberge du Château*



1 Rue Saint-Pierre 83440 Fayence



+ 04 94 76 01 06



WWW.AUBERGEDUCHATEAU83.FR