

## NOTRE CARTE DES METS

### NOS SALADES

	normale	maxi
<b>Salade Franc Comtoise</b> (Salade, tomate, lardons, croûtons, comté)	11.50 €	19.80 €
<b>Salade gourmande</b> (Salade, tomate, haricots verts, échalotes, magret fumé ,foie gras )	15.00 €	26.00 €
<b>Salade du pêcheur</b> (Salade, tomate, carottes, queues d'écrevisses, poisson blanc)	13.50€	23.00 €
<b>Salade du chef</b>	10.50€	17.90€
<b>Salade verte</b>	4.50€	8.00€

### NOS ENTREES FROIDES

 <b>Foie gras Maison</b>	20.50 €
 <b>Jambon persillé Maison</b>	11.50 €
 <b>Terrine de campagne Maison</b>	11.50 €
 <b>Saumon fumé Maison</b>	15.00 €

### NOS ENTREES CHAUDES

<b>6 escargots de Bourgogne</b>	8.00 €
<b>12 escargots de Bourgogne</b>	16.00 €
 <b>Œufs en meurette</b>	11.50 €

 **Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

PRIX T.T.C

Prices are inclusive of all charges  
Preise inklusive Mehrwertsteuer

## NOS VIANDES GRILLEES

Pavé de rumsteack (charolais ou limousine )	20,00 €
Piece du Boucher (charolais ou limousine)	22.00 €
Pavé de rumsteack (charolais ou limousine) sauce morilles	26.00 €
Piece du Boucher (charolais ou limousine) sauce morilles	28.00 €
Côte de bœuf (2 personnes) (charolais ou limousine)	54.00 €
Steak de gigot d'agneau aux herbes	18.50 €
Magret de canard (380 grs environ)	19.50 €
Andouillette de Troyes 5A	14.50 €
Jambon grillé aux herbes	15.50 €
Cuisse de poulet fermier grillé	13.90 €

## NOS VIANDES

 Boeuf Bourguignon	15.50 €
---	---------

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE  
TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES OU FRITES FRAICHE

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert  ou crème Epoisses  supplément	1,00 €
Sauce morilles  supplément	6.00 €

### Pommes frites

Petite assiette	3,50 €
Grande assiette	6.00 €

Assiette de légumes	4,80 €
---------------------	--------

## NOS POISSONS

 Pavé de sandre au beurre rouge et échalottes	16.90 €
 Dos de cabillaud au beurre d'escargot	16.90 €
 Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux	16.90 €

## NOS FROMAGES

Plateau de <i>fromages</i>	9.50 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4.50 €
Chèvre rôti et sa salade	10.50 €

Les plats „faits maison „ sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX T.T.C

Prices are inclusive of all charges  
Preise inklusive Mehrwertsteuer

## Menu à 16.00 €

Servi le midi uniquement, sauf  
dimanche  
et jours fériés.

☰ Terrine de campagne

Ou

☰ Entrée du jour

Plat du jour frites

Ou

Travers de porc au grill frites

Dessert du jour

Ou

2 boules de glace au choix

## ☰ Menu à 22 €

Jambon persillé

ou

salade du chef

Jambon grillé aux herbes

ou

Andouillette 5A sauce moutarde

ou

Boeuf Bourguignon

Fromage blanc

Plateau fromage supplément 2 €

Dessert

## LA CASTEL 25.00€

Pièce du boucher

Frites

Salade verte

## MENU ENFANT 11.00 €

jusqu'à 12 ans

Rosette

Steak haché

1 boule de glace

PRIX T.T.C

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNEES DE ☰ LEGUMES OU DE FRITES FRAICHE

PRIX T.T.C

## MENU 'CASTELNOVIEN'

**Entrée et plat principal 25,00 €**

**Plat principal et Dessert 23,00 €**

**Entrée et plat principal et Dessert 29,00 €**

**Salade Franc Comtoise**

ou  **Terrine de campagne**

ou  **Oeufs en meurette**

**Pavé de rumsteack (charolais ou limousine)**

ou **Steak de gigot aux herbes**

ou **Dos de Cabillaud au beurre d'escargot**

**Plateau de fromages**

ou **Fromage blanc**

 ou **Ile flottante**

 ou **Tarte maison**

 ou **Gâteau au chocolat**

 ou **Crêpes** (sucre, confiture, nutella, miel, citron, grand marnier)

ou **Crème Brûlée**

ou **Café liégeois, Chocolat liégeois**

ou **Dame Blanche, Nectar caramel**

ou **3 boules de glace**

**Pour tout changement de dessert 2,30€ de supplément**

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

## NOS MENUS

<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 2<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>31.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>31.00 €</b>
<b>2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>36.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup>, 2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>46.00 €</b>

### 1<sup>ÈRE</sup> ASSIETTE

 Salade gourmande au foie gras

ou  Saumon fumé maison

ou Salade du pêcheur

### 2<sup>ÈME</sup> ASSIETTE

12 escargots de Bourgogne

ou Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux

ou Pavé de Sandre au beurre rouge et echalottes

### 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE

Pièce du boucher ou Pavé de rumsteack (charolais ou limousine)

ou Steak de gigot aux herbes

ou Magret de canard

Sauce béarnaise ou  sauce poivre vert ou  crème Epoisses supplément 1.00€

 Sauce morilles supplément 6.00 €

Plateau de fromages

Ou Desserts

SI FROMAGES ET DESSERT 3 € Suppléments