

Menu à 18.00 €

Servi le midi uniquement, sauf
dimanche
et jours fériés.

☰ Terrine de campagne

Ou

☰ Entrée du jour

Plat du jour

Ou

Travers de porc au grill

☰ Dessert du jour

Ou

2 boules de glace au choix

☰ Menu à 23 €

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 26.00€

Pièce du boucher

Frites

Salade verte

MENU ENFANT 12.00 €

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

NOS MENUS

1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	32.00 €
1^{ÈRE} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	32.00 €
2^{ÈME} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	37.00 €
1^{ÈRE}, 2^{ÈME} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	47.00 €

1^{ÈRE} ASSIETTE

 Salade gourmande au foie gras

ou  Saumon fumé maison

ou Salade du pêcheur

2^{ème} ASSIETTE

12 escargots de Bourgogne

ou Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux

ou Pavé de Sandre au beurre rouge et échalottes


3^{ème} ASSIETTE

Piece du Boucher charolais (faux filet ou pave de rumsteack)

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 € de Suppléments

MENU 'CASTELNOVIEN'

Entrée et plat principal 26,00 €

Plat principal et Dessert 24,00 €

Entrée et plat principal et Dessert 30,00 €

☰ Salade Franc Comtoise

ou ☰ Terrine de campagne

ou ☰ Oeufs en meurette

☰

Pièce du Boucher charolais (faux filet ou pave de rumsteack)

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 Mousse 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