

Menu à 20.00 €

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 26 €

Jambon persillé
ou

salade du chef

Jambon grillé aux herbes
ou

Andouillette 5A sauce moutarde

ou

Boeuf Bourguignon

Fromage blanc

Ou Plateau fromage supplément 3 €

Dessert

LA CASTEL 30.00€

Pièce du boucher

Frites

Salade verte

MENU ENFANT 13.00 €

jusqu'à 12 ans

Rosette

Steak haché / Frites

1boule de glace

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	34.00 €
1^{ÈRE} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	34.00 €
2^{ÈME} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	39.00 €
1^{ÈRE}, 2^{ÈME} ET 3^{ÈME} ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT	55.00 €

1^{ÈRE} ASSIETTE



Salade gourmande au foie gras



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 1.50€

Sauce morilles supplément 6.50 €

Plateau de fromages

Ou Desserts

SI FROMAGES ET DESSERT 4 € de Suppléments

MENU 'CASTELNOVIEN'

Entrée et plat principal 30,00 €

Plat principal et Dessert 29,00 €

Entrée et plat principal et Dessert 34,00 €

 Salade Franc Comtoise

ou  Terrine de campagne

ou  Oeufs en meurette

 Piece 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 3 € de supplément

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

NOS VIANDES GRILLEES

Piece du Boucher charolais (faux filet ou pave de rumsteack)	25.00 €
Piece du Boucher charolais (faux filet ou pave de rumsteack)sauce morilles	31.50 €
Côte de bœuf (2 personnes) (charolais)	61.00 €
Steak de gigot d'agneau aux herbes	21.00 €
Magret de canard (380 grs environ)	23.00 €
Andouillette de Troyes 5A	17.00 €
Jambon grillé aux herbes	18.00 €
Cuisse de poulet fermier grillé	15.00 €

NOS VIANDES

 Boeuf Bourguignon	18.00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert  ou crème Epoisses  supplément	1,50 €
Sauce morilles  supplément	6.50 €

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	20.50 €
 Dos de cabillaud au beurre d'escargot	19.00 €
 Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux	20.00 €

NOS FROMAGES

Plateau de fromages	9.50 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4.50 €
Chèvre rôti et sa salade	12.00 €

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