

## NOS MENUS

<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 2<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>34.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>34.00 €</b>
<b>2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>39.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup>, 2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>55.00 €</b>

### 1<sup>ÈRE</sup> ASSIETTE

- ou  **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 échalottes**

### 3<sup>ÈME</sup> 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 Supplements**

## **Menu à 21.00 €**

**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**

## MENU 'CASTELNOVIEN'

**Entrée et plat principal                    30,00 €**

**Plat principal et Dessert                    29,00 €**

**Entrée et plat principal et Dessert 33,00 €**

ou  **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**