

## 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



**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 €**



**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**