

ME LA FERME DU CHÂTEAU NU

45€

DU 16/02 AU 31/03

A P É R I T I F

E N T R É E S

T R O U N O R M A N D

P L A T S

D E S S E R T S

Menu 2 services
(entrée + plat ou plat+dessert)

37€

A P É R I T I F E T M I S E E N B O U C H E

M I N E S T R O N E

O U

D U O D E C R O Q U E T T E S A U C H O I X

*C A R O T T E F Ê T A , F R O M A G E , S C A M P I S ,
I B É R I Q U E S , M A C & C H E E S E , J A L A P E N O*

F I L E T P U R D E P O R C S A U C E
B L A C K W E L L O U S A U C E D E S B O I S D U
N O R D A C C O M P A G N É E D E S E S F R I T E S
F R A Î C H E S E T D E S O N A S S I E T T E D U
P O T A G E R À L A F A Ç O N D E M O N P A P A
O U

T R U I T E M E U N I È R E A C C O M P A G N É E D E
S A P U R É E D E P A T A T E S D O U C E S E T D E
S E S L É G U M E S C U I T S A U F O U R

T I R A M I S U A U S P E C U L O O S

O U

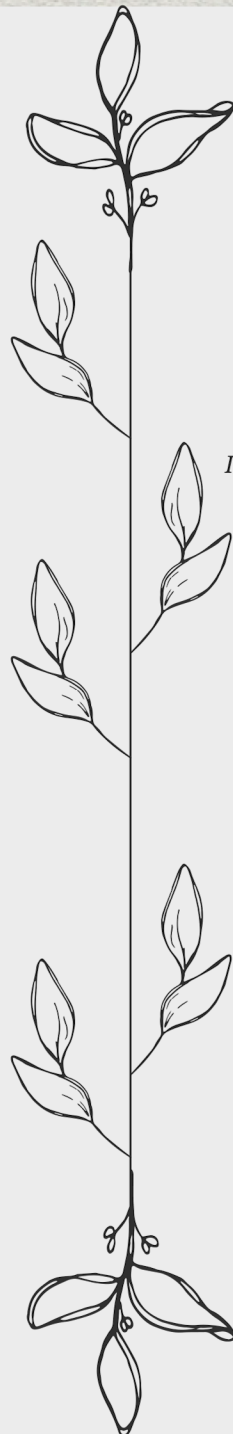
P A R T D E G Â T E A U A U X P O M M E S

O U

P L A T E A U F R O M A G E (+4€)

Menu enfant -12 ans : 20€

Boisson Soft - Mise en bouche - Le sorbet
Cheeseburger frites - Dessert au choix



LA CARTE



Entrées

Tartare de Saumon aux Agrumes	17€
Escargots accompagnés de leur beurre persillé à l'ail	16€
Scampis accompagnés de leur beurre persillé à l'ail	15€
Scampis à l'Italienne	15€
Croquettes Jalapeno Fromage	15€
Croquettes Carotte Fêta	14€
Croquettes au Fromage	14€
Croquettes aux Scampis	16€
Croquettes Ibériques	16€
Croquettes Mac & Cheese	15€
Mix 4 croquettes à partager	23€



Nos Viandes

Steack B.B.B. de nos régions	21€
Sauce Champignons, Poivre vert, Chorizo, Béarnaise, Roquefort	4€
Pièce de boeuf Château Bivort	27€
Gratinée ou Non	
Assiette Pitta	18€
viande de porc	
Côtelettes d'Agneau	25€

Nos Plats Brasserie

Boulettes Sauce Tomate	18€
Double Cheeseburger Pur Bœuf 200gr Sauce Géant	20€
Carbonades à la bourguignonne	19€
Dos de Cabillaud sauce Citron	22€



Spécialité de Moules Zélandaises

Moules Marinière	20€
<i>Aux petits légumes</i>	
Moules sauce au choix	24€
<i>Beurre fermier, Beurre persillé à l'ail, Provençale ou Alsacienne</i>	
Moules aux lardons	26€
<i>Sauce béchamel aux lardons</i>	

Nos Pâtes

Spaghetti Bolognaise*	15€
Spaghetti 4 Fromages*	15€

**Possibilité sans gluten*

Desserts

Crêpes "Comédie Française"	9,5€
Mousse au chocolat	6€
Tiramisu au Speculoos	6€
Dame Blanche	6€
Plateau Fromage	10€
"La ferme du Château"	
<u>Suppléments</u> : Sauces froides 1€, Salade 4€, Frites 4€, Croquettes 4€, gratinage (steak) 3€	

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches ou Croquettes et d'une salade
(excepté pâtes)

LA CAVE

NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR
ACCOMPAGNER VOS REPAS

- 
- Rouge** **CHATEAU LA CROIX SAINT JACQUES** 22 €
COTE DE BLAYE - BORDEAUX - 2021
vin équilibré et facile à boire avec des arômes de fruits rouges et une longue finale persistante.
- DOMAINE DU LAUZIE** 24 €
FITOU - 2021
D'une belle couleur rouge grenat, ce Fitou présente au nez des notes de fruits rouges (cassis, mûre) de garrigues et d'épices. En bouche, c'est un vin ample, généreux et élégant.
- CHATEAU TARTUGIÈRE** 28 €
MÉDOC - BORDEAUX - 2020
D'une couleur Rouge rubis, ce médoc au nez des notes de petites baies sauvages et de piments d'Espelette. En bouche, c'est un vin Frais et équilibré.
- COTEAUX-BOURGUIGNONS** 25 €
BOURGOGNE - 2021
Senteurs fraîches de fruits rouges et noirs, Souple, fruité, tanins fins.
- FIOLE DU PAPE** 63 €
CHÂTEAU NEUF DU PAPE MILLÉSIME - 2021
D'une couleur rouge rubis, ce Millésime au nez intense et complexe marqué par des arômes de réglisse et de mûres sauvages.
En bouche, cerise noire, garrigue, champignon, notes fumées, poivre noir, poivre blanc.
- Rosé** **MERLOT** 18 €
PAYS D'OC - 2022
La composition de 100% de Merlot confère au vin un caractère fruité et une belle couleur pale.
- CÔTES DE PROVENCE** 24 €
ANNEE 2023
Couleur rose saumonée. En bouche élégante et friande aux notes de fruits rouges acidulés.
- Blanc** **MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE** 20 €
ANNEE 2022
Assez charpenté, il affiche en bouche de la rondeur associée à une fraîcheur minérale nécessaire à son équilibre. Montre une belle finesse florale.
- CÔTES DE BERGERAC - MOELLEUX** 20 €
LES GRAND CHAIS DE SAINT LAURENT - 2022
Belle robe brillante d'un jaune pâle.
- PICHET DU PATRON 1/2L** 11 €
ROUGE - BLANC - ROSÉ

BOISSONS

NOTRE CARTE DES BOISSONS POUR
ACCOMPAGNER VOS REPAS

Apéritifs

	PRIX
Proseco	5,00€
Proseco royal (crème de cassis)	6,50€
Spritz	6,50€
Campari	5,50€
Passoa orange	6,50€
Pisang orange	6,50€
Martini blanc ou rouge	6,00€
Saint Raphaël	6,00€
Picon	6,00€
Ricard	5,00€
J&B Coca	6,50€
Jack Daniels Coca	7,50€
Rhum Coca	7,50€
Vodka Redbull	7,50€
Gin Tonic	8,00€

Bières

	PRIX
Jupiler	3,00€
Carlsberg	3,50€
Liefmans Kriek	3,50€
Paix Dieu	5,00€
Triple Karmeliet	4,50€
Fram Bush	4,50€
Pêche Mêle Bush	4,50€
Cuvée des Trolls	4,00€
Orval	5,50€
Leffe Blonde	4,50€
Queue de Charrue	4,50€
Kastel Rouge	4,50€
Gueuze Belle-Vue	4,00€
Cts Scotch	4,00€
Desperados	4,50€
Chimay Blanche, Bleu, Rouge	5,00€
Duvel	5,00€

Soft

	PRIX
Chaudfontaine 25cl	2,50€
Chaudfontaine 50cl	4,00€
Pepsi - Pepsi Max	2,50€
Schweppes Tonic	3,00€
Schweppes Hibiscus ou Pomelo	3,50€
Fanta	2,50€
7up	2,50€
Ice Tea Pêche ou Pétillant	3,00€
Looza - Assortiment	3,00€
Cécémel	3,00€
Aquarius Lemon	3,50€
Red Bull	4,00€

Boissons chaudes

	PRIX
Ristretto, Espresso, Americano	3,00€
Cappuccino, Latte Macchiato	4,00€
Cécémel chaud	3,50€
Thé	3,00€
Italian/French/Irish Coffee	9,00€

Vin du patron

	PRIX
<i>Rouge - Blanc - Rosé</i>	
Au verre	3,50€
1/4 de litre	6,00€
1/2 litre	11,00€

Digestifs

	PRIX
Baeley's	5,00€
Amaretto	6,00€
Limancello	6,00€
Sambucca	6,00€
Vecchia Romagna	6,00€
Grappa- Grappa Miel	6,00€
Cointreau	7,00€
Grand Marnier	7,00€
Diplomatico	9,00€
Jack Daniel's Single Barrel	9,00€