

*L'Auberge
du Château*
RESTAURANT
TRAITEUR

Les horaires du restaurant

Lundi	Fermé midi et soir
Mardi	12h - 14h / 19h - 21h
Mercredi	12h - 14h / 19h - 21h
Jeudi	12h - 14h / 19h - 21h
Vendredi	12h - 14h / 19h - 21h
Samedi	12h - 14h / 19h - 21h
Dimanche	12h - 14h / fermé le soir

Tous nos plats et menus sont disponibles *à emporter*

Nous proposons un *service traiteur* toute l'année

Envie d'**offrir un repas** ? Nous réalisons également
des *cartes cadeaux* du montant désiré

04 94 76 01 06 www.aubergeduchateau83.fr



Formules de l'Auberge

Du *Mardi* au *Samedi midi*, hors jours fériés

19€

Entrée + plat + café expresso
+1€ pour toute autre boisson chaude

ou

Plat + dessert + café expresso
+1€ pour toute autre boisson chaude

23€

Entrée + plat + dessert
+ café expresso
+1€ pour toute autre
boisson chaude



Entrées du jour

Assiette de tomates, mozzarella et son huile de basilic 

ou

Aumônière de chèvre, chorizo, poivrons et courgettes 

Plats du jour (15€ plat seul)

Ravioles au basilic, pesto de tomates séchées et pecorino 

ou

Sauté de veau aux champignons 


Les desserts

Île flottante 

ou

Glace/sorbet 1 boule ou 2 boules

ou

Fromage blanc Accompagné de coulis de fruits rouges *ou* caramel *ou* sucre *ou* miel 

ou

Café gourmand (Café expresso accompagné de 3 mignardises) 

ou

+1€ pour toute autre boisson chaude

Autre dessert/glace au choix à la carte avec un supplément de 3,50€

Menus du Château

Tous les jours, *midi & soir*

Entrée + plat
ou Plat + dessert

31€

Entrée + plat
+ dessert

37€

Les entrées

Camembert pané sur son mesclun et sa chiffonade de Speck

ou



Déclinaison océane : saumon gravlax, crevettes au pesto de tomates séchées,
crostini aux moules en persillade

Les plats (25€ plat seul)

Magret de canard sauce au miel

ou

Filet de dorade sur son lit de légumes du soleil et riz noir

Les desserts

Au choix sur toute la carte des desserts & glaces

Menu enfant 12€

1 boisson (20cl) : jus de fruits *ou* sirop à l'eau *ou* limonade/diabolo
ou Eau microfiltrée plate *ou* pétillante (50cl)

+

Nuggets *ou* Steak haché *ou* « Fish and chips »

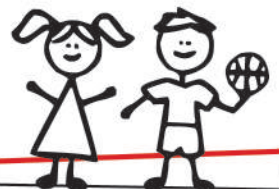
accompagné de frites / salade / pommes grenailles et légumes / riz

ou pâtes carbonara /bolognaise /aux cèpes /au Bleu

+

2 boules de glace/sorbet *ou* 1 fromage blanc *ou* 1 compote « gourde »


ou 1 dessert au choix à la carte avec un supplément de 4€



La Carte


Les entrées et salades

Salade de chèvre chaud, pommes poêlées, lard rôti et tomates cerises **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

Revisite de la Salade César au poulet croustillant et chips de lard, tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

Salade façon César au tempura de colin, tomates cerises, câpres, sauce façon César (œuf, Grana Padano, huile de tournesol, moutarde, câpres, ail), Grana Padano et croûtons **14€ (petite) / 22€ (grande)** 

Burratina sur son tartare de tomates cerises rôties, huile de basilic, crème balsamique, chips de lard et son mesclun **14€** 

Soupe de poisson, rouille maison, emmental râpé et ses croûtons **14€** 

* Vinaigrette  / ** Sauce César 

Les Pâtes

Carbonara **14€** 

Bolognaise **14€** 

Aux cèpes **14€** 


Au Bleu **14€** 

Bonne dégustation

La Carte


Les Viandes et Poissons

Faux-filet de boeuf du Piémont (≈250Gr) sauce au choix comprise (voir ci-dessous) **27€**

Tartare de boeuf préparé maison (servi préparé ou non, cru ou poêlé) **18€/25€ (XL)**


Aiguillettes de *Poulet* et ses tomates séchées & basilic **19€**

Joue de boeuf confite à la provençale **23€** 

Marmite du pêcheur: soupe de poisson, poissons selon arrivage, rouille maison, gousse d'ail, emmental râpé et ses croûtons **31€** 

Filet de loup en croûte de tapenade maison **24€** 

Les Sauces et Accompagnements

Les sauces (faites maison) 3€ :

Cèpes / Bleu / poivre 

Tous les plats sont accompagnés de *frites* et *salade*.

Si vous désirez un *changement de garniture*, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Accompagnements seuls ou en supplément 3€

Frites et Salade

Poêlée de légumes frais et pommes de terre grenailles

Riz noir en persillade et ses tomates cerises façon risotto 






Les desserts maison



Assiette de *fromages* 10€  

Tous nos desserts peuvent être parsemés d'**amandes effilées** 




Dessert du jour 8,50€

Tarte au citron, meringue sèche, caramel parfumé au citron vert et son sorbet citron 10€   

Ile flottante, crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes effilées 8€   

Fromage blanc Accompagné de coulis de fruits rouges / caramel / sucre / miel artisanal de Marc Deschamps (Tourrettes) 6€ 

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille et chantilly 8,50€   

Profiteroles 2 choux et leur craquelin, glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées 10€    

Café *gourmand* 6€    

(Café expresso + 3 mignardises)

Café de l'*Auberge du Château* 10€

(Café expresso + 5 mignardises)    

+1€ pour toute autre boisson chaude



Les glaces

Parfums des Glaces & Sorbets

Les glaces : Vanille 🍫, chocolat 🍫🍫🍫, caramel au beurre salé 🍫, café 🍫🍫, menthe & copeaux de chocolat 🍫, noix de coco 🍫

Les sorbets : Fraise, citron

Composez votre coupe :

1 boule 2,50€

2 boules 4,50€

3 boules 6,50€

Et pour les plus gourmands :



Chantilly maison 1€ 🍫

Coulis (maison) chocolat/caramel/fruits rouges 1€



Compositions glacées (3 boules)

Toutes nos compositions glacées sont parsemées d'amandes effilées 🍫

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud et chantilly 8,50€
🍫

Chocolat Liégeois Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et chantilly 8,50€
🍫🍫🍫

Caramel Liégeois Glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel et chantilly 8,50€
🍫

Café Liégeois Glace café, glace vanille, café expresso et chantilly 8,50€
🍫🍫

Bounty Sorbet noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud et chantilly 8,50€
🍫🍫🍫

Coupes alcoolisées 2 boules de glace/sorbet + 4 cl d'alcool 8,50€

*Colonel * After eight* 🍫 * *Coupe des îles* 🍫 * *Coupe Limoncello*

Vente et traiteur

Miel artisanal de Tourrettes, produit par *Marc Deschamps*

4,50€ Le pot de 125 Gr.

Miel de *Fleurs*

Miel de *Montagne*

Miel de *Tilleul*

Miel de *Printemps*

Miel de *Miellat de chêne*

Service Traiteur

à partir de 10 personnes

- **Paëlla classique** 15€/pers.
(Poulet, porc, chorizo, fruits de mer, gambas)
- **Joue de bœuf confite à la Provençale et sa garniture** 23€/pers.
- **Blanquette de saumon & gambas et sa garniture**
(Nous consulter pour les tarifs)
- **Buffet de viandes froides, trio de mayonnaises et salades** 21€/pers.
- **Assortiment de mignardises salées** (Nous consulter pour les tarifs)
- **Gateau d'anniversaire** 8€/pers.
(Fraisier, Royal chocolat, Entremet mangue et passion, etc.)
- **Assortiment de mignardises** (5 pièces par pers.) 8€/pers.
- **Pour toute demande particulière type mariage, anniversaire, baptême, départ en retraite etc. un service « à la carte » vous sera proposé.**

Légende des allergènes présents dans nos plats

