Le Relais du Château

à la Carte

Pour l'apéro ou entrée, à partager (ou non...)

Assiette de cochonaille :
Beurre/Condiments/Salade ..... 16.00€
Friture d'Ablettes ..... 17.00€

Entrées

Salade de Gésiers et ses Croûtons ..... 14.00€
Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes ..... 17.50€
Gâteau de Foies de volaille, Coulis de Tomates, Quenelles et Olives ..... 16.00€

Poissons

Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites ..... 23.50€
Friture d'Ablettes, Frites, Salade Verte ..... 23.30€
Suggestion du Chef, Poisson du Jour et ses Légumes de Saison ..... 19.00€

Viandes

Burger du Château, Salade Verte et Frites ..... 15.50€
Burger du Château XL, Salade Verte et Frites ..... 19.00€
Viande du Moment et son Accompagnement ..... 19.00€

Burger Végétarien et sa Garniture ..... 15.50€

Fromages

Fromage Blanc Fermier *(ferme de Jourcy 42)* ..... 5.70€
Le Saint Marcellin Entier et sa Salade Verte ..... 6.00€

Pour le bien-être de notre équipe,
FERMETURE DU RESTAURANT À 23H
Merci de votre compréhension

Menu au Fil de l'Eau

Salade de Gésiers et ses Croûtons
OU Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes
OU Pâté en Croûte du Château, Salade et Condiments
OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives

Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites
OU Friture d'Ablettes, Frites
OU Suggestion du Chef, Poisson du Jour
et ses Légumes de Saison
OU Viande du Moment et son Accompagnement

Fromage Blanc Fermier *« Ferme de Jourcy 42 »*
OU le ½ Saint Marcellin

Dessert

36€00

Menu Enfant -12 ans

Steak haché, Frites
OU « Bambino » : Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** » avec Frites

Glace
OU Gauffre au Sucre

10€50

Menu Grenouilles

Salade de Gésiers et ses Croûtons
OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
OU Assiette Charcuterie

Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites
OU Friture d'Ablettes, Frites

Fromage Blanc Fermier
« Ferme de Jourcy 42 »
OU Le ½ Saint Marcellin
OU Dessert

32€00

Menu du Relais

Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
OU Assiette de charcuterie, Salade et Condiments

Viande du Moment et son Accompagnement
OU Suggestion du Chef, Poisson du Jour
et ses Légumes de Saison

Fromage Blanc Fermier
« Ferme de Jourcy 42 »
OU Pâtisserie
OU Glace

26€50

Formule du Boucher

Faux Filet Charolais Maison Soufferant (Marcigny-71)
(300 grs à cru) Frites et salade
Sauce Poivre ou Béarnaise

Dessert

29€80

04 77 64 91 36
www.relais-chateaudelaroche.com
contact@relais-chateaudelaroche.com
La Roche - 42590 St Priest la Roche

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Conception et impression P. Conche - Clermont-Ferrand • Crédit photo : Freepik