



LA CARTE

POUR L'APERÔ, à partager (ou non ...)

Assiette de Charcuterie – Saucisson, Jambon à la Truffe, Terrine	10.50 €
Friture d'Ablettes	13.00 €

ENTRÉES

Salade de gésiers volaille confit, œuf parfait	7.50 €
Chiffonnade d'Andouille de Charlieu, Légumes, Vinaigrette Vin Rouge...	8.50 €
Gâteau de Foies de Volaille - Coulis de Tomates Sauce Financière	8.00 €
Feuilleté à la Fourme d'Ambert, Poire, Salade Verte	8.00 €

POISSONS

Grenouilles - Frites Fraîches.....	19.00 €
Pavé de saumon fumé mi-cuit - Riz sauvage	15.50 €
Friture d'Ablettes - Frites Fraîches	17.00 €

VIANDES

Entrecôte de Bœuf VBF Poêlée 300 grs – Frites fraîches.....	18.50 €
Brochette d'onglet de Bœuf 200 grs – Frites fraîches	14.00 €
+ <i>Supplément : Jus d'échalotes ou Crème à la Fourme</i>	1.00 €
Joue de Bœuf braisé au Vin Rouge, Oignons Grelots, Tagliatelles Fraîches	14.00 €
Burger du Château – salade verte et frites fraîches	13.50 €
Cuisse de Canard confite – Grenailles et Jus aux Olives.....	12.50 €
Tête de Veau Ravigote – Petits légumes	12.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Assiette de Frites Fraîches	3.50 €
Salade Verte	3.00 €

FROMAGES

Fromage Blanc Fermier (ferme de Jourcy 42)	4.30 €
Le St Marcellin entier et sa salade verte	5.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

