



à la Carte

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

Assiette de cochonaille : Rosette, Jambon cru,
Terrine de campagne, Condiments/Salade 15.00€
Friture d'Ablettes 14.50€

Entrées

Gâteau de Foies de Volaille,
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives 11.00€
Salade à l'Italienne :
salade, tomate, mozzarella à l'huile de basilic, jambon cru,
copeaux de parmesan, olives noires 13.00€
Salade du Bougnat : salade, tomate, noix, croutons,
fourme, lardons 11.00€
Melon au Muscat 8.00€
Melon à l'italienne : jambon cru 9.00€

Poissons

Grenouilles « SPÉCIALITÉ » – Frites 21.50€
Pavé de Saumon demi-fumé, Crème citronnée – Riz 2 parfums 18.00€
Friture d'Ablettes - Frites – Salade Verte 21.50€
Filet de Merlu, Crème citronnée – Flan de légumes 15.00€

Viandes

Brochette d'onglet (180 grs) sauce au choix
(béarnaise, fourme, poivre vert) – Frites 16.00€
Burger du Château à la Fourme – Salade verte et frites 15.50€
Andouillette « 5A 100 % fraise de veau, grillée aux herbes
Frites et salade verte 19.00€
Tête de Veau Ravigote – Petits légumes 14.50€
Souris d'Agneau rôtie au thym – Pommes boulangères 21.90€
Cuisse de lapin confite, Jus à la moutarde – Fines tagliatelles ... 15.00€

Le « Végi »

Galette de légumes ou céréales – Coulis de tomate, Légumes.. 13.50€

accompagnements

Assiette de Frites 3.50€
Flan de légumes ou riz 3.50€
Salade Verte 2.50€

Fromages

Fromage Blanc Fermier (ferme de Jourcy 42) 5.60€
Le Saint Marcellin entier et sa salade verte 6.00€



Le Relais du Château



Menu au fil de l'eau

Tête de Veau Ravigote – Petits Légumes
OU Melon au Muscat ou à l'Italienne jambon cru
OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
OU Salade à l'Italienne : salade, tomate, mozzarella à l'huile de
basilic, jambon cru, copeaux de parmesan, olives noires
Grenouilles « SPÉCIALITÉ » ou Friture d'Ablettes – Frites
OU Brochette d'onglet (180 grs), Sauce Béarnaise – Frites
OU Pavé de Saumon Demi-Fumé, Crème citronnée –
Riz aux 2 parfums
OU Andouillette « 5A » fraise de veau 100 %,
grillée aux herbes – Frites
OU Souris d'Agneau Rôtie au Thym – Pommes Boulangères
Fromage Blanc Fermier « Ferme de Jourcy 42 »
OU le ½ Saint Marcellin
Pâtisserie
OU Vacherin OU Glace OU Sorbet

33€50

Menu Enfant -12 ans

Steak haché, Frites
OU « Bambino » : Grenouilles « SPÉCIALITÉ » avec Frites
Glace 2 boules
OU Gauffre au Sucre

10€00

Pour L'ÉTÉ

Formule du Boucher

Pièce de bœuf de notre sélection (350/400 grs environ)
Frites et salade, Sauce au choix (béarnaise, fourme, poivre vert)

Glace 2 boules OU Pâtisserie du jour
OU 1/2 St Marcellin

1 verre de Côtes du Rhône Rouge
OU 1/2 Pression

28€00

Menu Grenouilles

Salade du Bougnat
OU Melon au Muscat
OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
OU Jambon cru & Rosette de Lyon, salade et condiments
Grenouilles « SPÉCIALITÉ »
OU Friture d'Ablettes
Fromage Blanc Fermier
« Ferme de Jourcy 42 »
OU Le ½ Saint Marcellin
OU Pâtisserie
OU Glace
OU Sorbet

29€00

Menu du Relais

Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
OU Jambon Cru, Rosette de Lyon, salade et condiments
OU Salade du Bougnat :
salade, tomate, noix, croutons, fourme, lardons
Cuisse de Lapin Confite, Jus à la Moutarde,
Fines Tagliatelles
OU Filet de Merlu, Crème citronnée - Flan de Légumes
Fromage Blanc Fermier « Ferme de Jourcy 42 »
OU Le ½ Saint Marcellin
OU Pâtisserie
OU Glace
OU Sorbet

24€00

04 77 64 91 36

www.relais-chateaudelaroche.com
contact@relais-chateaudelaroche.com
La Roche - 42590 St Priest la Roche