



Fermeture le 22 novembre 2026
Ré-ouverture le dimanche 6 mars 2027

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

Assiette de cochonnaille :

Jambon Cru, Rosette, Terrine de Campagne,

Beurre, Condiments 16.00€

Friture d'Ablettes 17.50€

à la carte

Salade de Gésiers et ses Croûtons 14.50€

Oeufs meurette sauce vigneronne 14.00€

Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes 17.50€

Gâteau de Foies de Volaille, Coulis de Tomates,
Quenelles et Olives 16.00€

Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites 23.50€

Friture d'Ablettes, Frites, Salade Verte 23.50€

Poisson du Jour et sa Garniture 20.00€

Quenelle de Brochet Sauce Nantua 19.00€

Burger du Château, Salade Verte et Frites 19.00€

Burger du Château XL, Salade Verte et Frites 23.00€

Viande du Moment et son Accompagnement 20.00€

Burger Végétarien et sa Garniture 15.50€

Fromages

Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 » 5.80€

Le Saint Marcellin Entier et sa Salade Verte 6.00€

Doggy Bag à votre disposition 0,50 €

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



Le Relais du Château



Menu au Fil de l'Eau

Entrée, Plat, Fromage ET Dessert

- Assiette de Charcuterie
- Salade de Gésiers et ses Croûtons
- Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes
- Oeuf meurette sauce vigneronne
- Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives

- Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites
- Friture d'Ablettes, Frites
- Pavé de Sandre et sa Garniture
- Viande du moment et son Accompagnement

- Le ½ Saint Marcellin
- Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 »

- Pâtisserie ou Glace

37€00

Menu Enfant

-12 ans

Nuggets, Frites

OU « Bambino » : Grenouilles « **SPÉCIALITÉ** », Frites

Glace

OU Batonnet Pirulo Tropical

OU Gaufre de Bruxelles au Sucre

13€00

Choucroute du Château

Choux, Jarret Entier, Saucisse de Francfort,
Saucisse de Montbéliard, Pomme de Terre

1 verre de Riesling ou 1/2 bière blonde

Glace 2 boules OU Pâtisserie du jour

Servie
du 1^{er} octobre 2026
au 31 mars 2027

35€00

Menu Grenouilles

Entrée, Plat, Fromage OU Dessert

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

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

32€50

- Le ½ Saint Marcellin
- Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 »
- Pâtisserie ou Glace

Menu du Relais

Entrée, Plat, Fromage OU Dessert

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

- Viande du Moment et son Accompagnement
- Poisson du Jour et sa Garniture

- Le ½ Saint Marcellin
- Fromage Blanc
« Ferme de Jourcy 42 »
- Pâtisserie ou Glace

27€50

Formule du Boucher

Entrecôte Charolaise Maison Despierres (Roanne-42)
(350 g à cru) Frites et Salade
Sauce Poivre ou Bleu

Pâtisserie ou Glace

33€50

04 77 64 91 36

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