



1715

OUVERT 7/7 DE 12H À 13H30
ET DE 18H30 À 22H
OPEN 7/7 FROM 12:00 PM TO 1:30 PM
AND FROM 6:30 PM TO 10:00 PM

FORMULES

48 €

Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main Course / Dessert


FORMULE ENFANT

20€

Plat / Dessert / Sirop à l'eau
Main course / Dessert / Syrup with water



ENTRÉES · STARTERS




Oeufs mimosa au chorizo, pickles d'oignons, mesclun <i>Chorizo deviled eggs, pickled onions, mesclun salad</i>	14 €
Pâté en croûte de volaille, champignons, moutarde aux épices <i>Poultry pâté en croûte with mushrooms and spiced mustard</i>	16 €
Assiette de 6 huîtres, vinaigre à l'échalote <i>Platter of 6 oysters with shallot vinegar</i>	14 €
Tartare de pastèque, fêta, basilic et thon <i>Watermelon tartare with feta, basil, and tuna</i>	16 €
Assiette de rosettes de la maison Montalet, beurre demi-sel <i>Rosette cured sausage platter from Maison Montalet, semi-salted butter</i>	14 €

PLATS · MAIN COURSES

Camembert rôti au miel et romarin, pommes grenailles <i>Roasted Camembert with honey and rosemary, baby potatoes</i>	22 €
Club sandwich, pain bûcheron, filet de volaille, concombre, œuf <i>Club sandwich, "bûcheron" bread, poultry fillet, cucumber, egg</i>	24 €
Cabillaud confit, fine ratatouille à la sarriette <i>Cod confit, fine ratatouille flavored with savory</i>	30 €
Burger du château, steak de bœuf, cheddar mûré, tomates, sauce fumée <i>Château burger, beef patty, matured cheddar, tomatoes, smoky sauce</i>	28 €
Salade de sucrine, tomates cerises, framboises et burrata <i>Little gem lettuce salad, cherry tomatoes, raspberries, and burrata</i>	22 €
Tartare de bœuf, mayonnaise persillée, frites <i>Beef tartare, parsley mayonnaise, French fries</i>	28 €
Pâtes fusilli, pesto verde, broccoletti, jaune d'œuf <i>Fusilli pasta, pesto verde, broccolini, egg yolk</i>	24 €

DESSERTS



Tarte Tatin : glace vanille, caramel au beurre salé <i>Tarte Tatin: vanilla ice cream, salted butter caramel</i>	12 €
Entremets fruits rouges, sorbet fraise <i>Red berry entremets, strawberry sorbet</i>	12 €
Brownie tiède aux noix de pécan, glace vanille <i>Warm pecan brownie, vanilla ice cream</i>	12 €
Tarte Tropicaine <i>Tarte Tropicaine</i>	12 €
Assiette de fromages affinés de Normandie <i>Normandy Aged Cheese Plate</i>	12 €

Toutes nos viandes sont d'origine française : *All our meats are sourced from France*
Une option végétarienne est possible sur nos plats, n'hésitez pas à nous le demander.
A vegetarian option is available on our dishes, please ask us.