

# les Entrées Starters

Potage de légumes mixés du moment Seasonal vegetable soup	22 €
Tomates déclinées en trois couleurs, burrata crémeuse, pesto au basilic, tuile au parmesan Heritage tomatoes with creamy burrata cheese, basil pesto and a parmesan crisp	26 €
Salade César au poulet fermier Romaine, croûtons, lard grillé, parmesan, sauce César Caesar salad with free-range chicken, romaine, croutons, grilled bacon, parmesan and Caesar sauce	28 €
Salade de gambas, sauce teriyaki Romaine, croûtons, vinaigrette de petits légumes King prawn salad with a teriyaki sauce, romaine, croutons and a baby vegetable vinaigrette	30 €
Charcuterie Belle assiette de charcuterie Charcuterie platter	30 €
Saumon fumé de la Maison Barthouil, navettes, fromage blanc anisé Maison Barthouil smoked salmon with aniseed-scented cream cheese boats	32 €
Foie gras de canard et son chutney, pain grillé Duck foie gras with chutney and toast	32 €

*Prix nets en euros / All prices inclusive of tax in euros*

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal*

# Végétarien Vegetarian

Cœur de sucrine, jeunes pousses, légumes en copeaux, tomates confites, vinaigrette citronnée Sucrine hearts with tender shoots, vegetable slivers, confit tomatoes and a lemon vinaigrette	22 €
Corolle de melon et pastèque (selon saison) Melon and watermelon bouquet	22 €

## le Caviar de la Maison Petrossian

Accompagné de blinis, crème fraîche  
With Blinis, Crème Fraîche

Caviar Ossetra Tsar Imperial 30 gr Grains fermes, couleur allant de l'ambre foncé au doré, goût iodé Firm grains, dark amber to golden, with a subtle iodine flavour	180 €
--	-------

# les Pains gourmands Gourmet Sandwiches

Accompagnés de grosses frites ou laitue iceberg  
Served with fries or iceberg laitue

Club sandwich végétarien Légumes grillés, citron confit et tapenade Vegetarian club sandwich with grilled vegetables, candied lemon and tapenade	37 €
Club sandwich « Comte de la Messardière » «Comte de la Messardière» club sandwich	
Poulet : romaine, tomate, œuf dur et lard grillé Chicken: romaine, tomato, hard-boiled egg, grilled bacon	40 €
Saumon fumé : romaine, œuf dur, fromage blanc à l'aneth et tomate Smoked salmon: romaine, hard-boiled egg, cream cheese with dill, tomato	46 €
Homard bleu : romaine, mayonnaise à la bisque, Granny Smith, tomate, fenouil Blue lobster: romaine, homardine sauce, Granny Smith, tomato, fennel	59 €
Burger ou cheeseburger Compotée d'oignons à la tomate, lard grillé, sauce maison Burger ou cheeseburger With grilled bacon, an onion compotée and home-made sauce	44 €

# Pâtes et Risotto Pasta & Risotto

## Linguine

Pomodoro au basilic / Pomodoro with basil	26 €
Bolognaise (bœuf et veau) / Bolognese (beef and veal)	29 €
Crème truffée / Truffle cream	35 €
Pâtes sans gluten selon vos envies Gluten-free pasta with sauce of your choice	+6 €
Risotto «al verde» au parmesan végétal, artichauts violets et pointes d'asperges Risotto al verde with vegan parmesan, violet artichokes and asparagus tips	31 €

# les Plats Main Courses

Poitrine de volaille fermière parfumée à la citronnelle, légumes et nouilles de riz sautés façon wok, jus miellé Breast of free-range chicken scented with lemongrass, with stir-fried vegetables, noodles and a honey sauce	35 €
Gambas rôties, spaghetti de légumes, bisque corsée Grilled king prawns with vegetable spaghetti and a tangy bisque	39 €
Retour de pêche en filet, pommes de terre écrasées à la bisque de crustacés, tomates confites et olives taggiasche, sauce vierge Fillet of fresh fish of the day with a potato écrasée, shellfish bisque, confit tomatoes, taggiasca olives and a virgin sauce	48 €
Filet de boeuf grillé ou poêlé, pommes de terre écrasées et sa crème tartuffo, véritable sauce bordelaise Grilled or pan-fried fillet of beef, with a potato écrasée, tartufo cream and bordelaise sauce	46 €

## et aussi . . . side Dishes 12 €

Grosses frites / Fried potatoes  
Ecrasé de pommes de terre / Potato écrasé  
Cassolette de légumes / Vegetable casserole  
Légumes verts / Green vegetables  
Riz Basmati / Basmati rice

# les Fromages Cheeses

Fromages de nos régions et d'ailleurs 22 €  
chutney de pommes, olives et gingembre  
Selection of regional cheeses and somewhere else,  
with an apple, olive and ginger chutney

# les Desserts

Douceur aux agrumes, sorbet menthe et mandarine 18 €  
Citrus fruit delicacy with a mint and tangerine sorbet

Paris Saint-Tropez, croustillant chocolat au lait noisette, crème légère, 20 €  
glace praliné citron  
Paris Saint-Tropez cake with a milk chocolate and hazelnut crunch, light cream  
and praline lemon ice cream

Assiette de fruits frais tranchés du moment 22 €  
Fresh, sliced seasonal fruit

Pavlova du château aux fruits du temps 24 €  
Château seasonal fruit pavlova

Coupe de fruits rouges, chantilly et glace vanille 26 €  
Dish of red fruit with chantilly and vanilla ice cream

*Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas /  
For your comfort, we invite you to order your dessert at the start of your meal*

*\* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.  
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.*



# Menu Enfant



## Entrées Starters

16 €

Assiette de jambon blanc  
et saladine de cœur de sucrine  
Sliced ham with a small salad  
of sucrine hearts

Traditionnelle tomate mozzarella  
au pistou de basilic  
Traditional tomato and mozzarella cheese  
with a basil pistou

Corolle de melon et pastèque (selon saison)  
Melon and watermelon bouquet

## Plats Main Courses

24 €

Filet de poisson pané maison  
Home-made fish fingers

Blanc de poulet pané maison,  
sauce mayonnaise ou ketchup  
Home-made chicken breast  
with mayonnaise or ketchup

Steak haché poêlé, son jus simple  
Pan fried fresh beef patty  
with a simple sauce

## Plats Main Courses

28 €

Filet de dorade poêlé  
Pan-fried fillet of sea bream

Burger ou cheeseburger  
Burger or cheeseburger

Suprême de volaille rôti, son jus simple  
Roast chicken supreme with a simple sauce

## Pâtes Pasta Dishes

18 €

Coquillettes ou linguine, au beurre,  
sauce tomate ou bolognaise  
Mini macaroni or linguine with, butter,  
tomato or bolognese sauce

## Accompagnement seul Side Dishes

10 €

Riz / Rice  
Haricots verts / Green beans  
Pommes de terre écrasées / Potato écrasée  
Frites / French fries  
Coquillettes au beurre / Mini macaroni in butter

## Desserts

14 €

Glacier BARBARAC, notre sélection  
de verrines (15 cl)  
«Glacier Barbarac» ice cream parlour,  
our selection of verrines (15 cl)  
Classique : caramel beurre salé,  
framboise/mangue, nocciolosa ...  
Classic: salted butter caramel,  
raspberry and mango, nocciolosa ...  
Yaourts (2 au choix)  
Yoghurts (choice of 2)

## Desserts

16 €

Crêpes : sucre, miel, confiture, chocolat  
Pancakes: sugar, honey, jam, chocolate  
Fromage blanc 0%, petit sablé,  
coulis de fruits rouges  
Fat-free fromage blanc with shortbread  
and a red fruit coulis  
Compote de fruits frais de saison  
Seasonal fruit compote