



CAFE DU CHATEAU





SALADES et HORS D'OEUVRE

Entrée Portion



Salade Verte

Servi avec sauce Blanche ou Vinaigrette à l'Italienne ou Balsamique

6.00



Salade Melée

9.50

16.50



Bruschette à la Tomate

14.00



Rucola et Copeaux de Parmigiano Reggiano

12.50

17.50

Tagliere di salumi e formaggi italiani

Sélection de charcuterie et fromages italiens

19.50

Chèvre chaud aux différents parfums

22.00

28.00

Salade gourmande Mesclan, Magret de Canard fumé et Escalope de Foie Gras
poêlé. Vinaigrette de Framboises

29.50

Carpaccio de filet de boeuf,

sel rose de l'Himalaya et Copeaux de Parmigiano Reggiano

25.00

33.00

Parfum au choix:

Truffe ou Citron

LA VIANDE

Tartare Filet de boeuf coupé au couteau

Servi avec pain grillé et Frites Maison

120 g

180 g

33.00

39.50

LA PIZZERIA

Notre Pate est faite selon la tradition Napolitaine

*La pâte est préparée avec des ingrédients de haute qualité et la levée dure au minimum 36 heures,
Ce qui garantit une pizza savoureuse, facile à digérer et sans sensation de soif désagréable.*

Marinara Tomates, Ail, Origan, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	15.00
Margherita Tomates, Mozzarella, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	16.00
Bufalina Tomates, Mozzarella di Bufala, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	22.00
Napoletana Tomates, Mozzarella, Olives noires, Câpres au gros sel marin, Anchois, Huile d'Olive extra vierge et Origan	21.00
Ortolana Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates Cerises, Aubergines et Courgettes grillées, Origan	24.50
4 stagioni Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Olives noires Et coeurs d'Artichauts à l'Huile d'Olive extra vierge	24.00
Dama bianca Mozzarella, Mozzarella di Bufala crue, Rucola, Jambon de Parma Et Copeaux de Parmigiano Reggiano	28.00
Stella di Bufala Tomates, Mozzarella, Mozzarella di Bufala entière crue, Rucola, tomates cerises et Copeaux de Parmigiano Reggiano	29.50
Parmigiana Tomates, Mozzarella di bufala, Aubergines grillées, Jambon de Parma, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	28.00
N'duja Calabrese Tomates, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, N'duja, Oignon rouge, Olives noires et Tomates Cerises	28.00
Asparago Mozzarella, Asperges, Stracchino, Magret de canard fumé et Doucette	28.00
Corona del Pastore Mozzarella, Crottins de chèvre, Tomates séchées, Pignons, miel de fleurs et salade mesclun au noisettes	29.00
Padrone Tomates, Mozzarella di Bufala, Bolets, Jambon de Parma, Tomates Cerises Et Huile de Truffe blanche	29.00

*Toutes nos Pizza peuvent être demandée sans Gluten **

Supplément: 7.00

* En raison du risque de contamination croisée nos pizza sans Gluten ne conviennent pas aux personnes atteintes de la cœliaque



Bieres à la pressions

Poretti Lager 5%	2 dl 3.90	3 dl 5.00	5 dl 7.60
Cardinal La Fraiche Pale Ale 4%		3 dl 5.40	5 dl 8.00
Valaisanne Pale Ale 5.2%	2.5 dl 5.60		5 dl 8.90
Grimbergen Blanche 6%	2.5 dl 5.40		5 dl 8.70

Bière en Bouteilles Sans Alcool

Feldschlösschen Lager 0.5% 33 cl 5.00	Feldschlösschen Blanche 0.5% 33 cl 5.20
---------------------------------------	---

Bières Artisanale de la Région

ZEPP Craft Lager	4.7%	33 cl	6.00
MOONSHINE Blanche	5.0%	33 cl	7.50
ESTAFETTE Triple Fermentation	7.0%	33 cl	8.50
DOUBLE OAT Double IPA	8.0%	33 cl	9.50

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

	1 dl
Chasselas de Bonvillars - Domaine Didier Gaille	4.00
La Brantée AOC Bonvillars	
Pinot Gris AOC Bonvillars	5.60
Cave de Bonvillars - Vaud	
Chardonnay AOC Bonvillars	5.60
Cave de Bonvillars - Vaud	
Chasselas de la Côte	5.60
Raymond Paccot - La Colombe AOC La Côte	
Toscana - Villa Antinori bianco IGT	5.00
Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux	6.00
L'été Gascon	

LES MOUSSEUX

Prosecco brut	1 dl 7.50 Bout. 45.00
Laurent Perrier brut	
Minimum 2 dl	1 dl 17.00 Bout. 97.00

LES ROUGES

	1 dl
Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir	6.70
Domaine Didier Gaille - Vaud	
Baglio di Grisi - Nero d'Avola DOC Bio - Sicilia	6.20
Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus	6.20
Piceno DOP Bio - Marche	
Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet	7.50
Sauvignon - Umbria	

LES ROSÉ

Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »	3.90
Oeil-de-perdrix du Valais	4.20
Abruzzo - Montepulciano - Umani Ronchi	5.00
Centovie IGT Bio	