



CAFE DU CHATEAU





SALADES et HORS D'OEUVRE

	Entrée	Portion
 Salade Verte <i>Servi avec sauce Blanche ou Vinaigrette à l'Italienne ou Balsamique</i>	6.00	
 Salade Mêlée	9.50	16.50
 Bruschette à la Tomate	14.00	
 Tagliere di salumi e formaggi italiani <i>Sélection de charcuterie et fromages italiens</i>		22.50
Rucola et Copeaux de Parmigiano Reggiano	12.50	17.50
Chèvre chaud aux différents parfums	22.00	28.00
Parmigiana di Melanzane della Nonna Mena <i>Aubergines, Scamorza, Parmigiano Reggiano, Sauce Tomate et Basilic</i>		21.00
Carpaccio de filet de boeuf, <i>sel rose de l'Himalaya et Copeaux de Parmigiano Reggiano</i> Parfum au choix: <i>Truffe ou Citron</i>	25.00	33.00

LA VIANDE

Tartare Filet de boeuf coupé au couteau	120 g	180 g
Servi avec pain grillé et Frites Maison	33.00	39.50

LA PIZZERIA

Notre Pate est faite selon la tradition Napolitaine

*La pâte est préparée avec des ingrédients de haute qualités 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
VegiTaliana Tomates, Oignon rouge, Champignons, Olives noires et coeurs d'Artichauts, Origan, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	19.50
Bufalina Tomates, Mozzarella di Bufala, Huile d'Olive extra vierge et Basilic	22.00
Napoletana Tomates, Mozzarella , Olives noires, Capres 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
Padrone Tomates, Mozzarella di Bufala, Bolets, Jambon de Parma, Tomates Cerises Et Huile de Truffe blanche	29.00

Toutes nos Pizza peuvent etre 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 coe liaques

Service et Tva inclus

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	
Raymond Paccot - La Colombe AOC La Côte	5.60
Chasselas de la Côte	
Toscana - Villa Antinori bianco IGT	5.00
Gemella Toscana IGT - Sauvignon Blanc	7.00
Bindella / Tenuta Vallocaia	
Gascogne - Domaine de Pellehaut-moelleux	6.00
L'été Gascon	

LES MOUSSEUX

Prosecco brut	1 dl 7.50 Bout. 45.00
Ferrari Maximum - blanc de blanc brut	
Metodo Classico - Trento DOG	12.00 Demi bout. 36.00

LES ROUGES

	1 dl
Les Deracinés AOC Bonvillars- Gamaret Gara-noir	6.70
Domaine Didier Gaille - Vaud	
Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus	6.20
Piceno DOP Bio - Marche	
Merlot - Alois Lageder - Sud Tyrol - Alto Adige	6.90
Rossobastardo IGT -	7.50
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria	

LES ROSÉ

Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »	3.90
Oeil-de-perdrix du Valais	4.20
Sardegna - Sella & Mosca	4.60
Anémone Alghero Rosé DOC	
Abruzzo - Montepulciano - Umani Ronchi	5.40
Centovie IGT Bio	

BIERE PRESSION

Poretti Lager 5%	2 dl 3.90	3 dl 5.00	5 dl 7.60
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

Feldschlösschen Lager Sans Alcool	0.5%	33 cl	5.00
Feldschlösschen Blanche Sans Alcool	0.5%	33 cl	5.20

Les Artisanales de la Région

Nebuleuse Diversion IPA Sans Alcool Notes gourmandes d'orange, pamplemousse, pin	0.5%	33 cl	7.50
Nebuleuse Stirling Pale Ale Sans Gluten	5.3%	33 cl	7.50
Blonde aux reflets orangés - Arômes d'agrumes, pamplemousse, litchi			
Nebuleuse Embuscade IPA Ambrée - Arômes de fruits exotiques et résine	6.4%	33 cl	8.00
Nebuleuse Double Oat Double IPA Blonde - Onctueuse et arômes de pâte de fruits tropicaux	8.0%	33 cl	9.50