

# Menu du jour

Pour le déjeuner en semaine,  
nous proposons un menu du jour.

Plat unique **17,50 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50 €**

Entrée + Plat + Dessert **24,00 €**

Menu enfant (plat + dessert) **14,00 €**

Crêpes garnies du Château (viande ou poisson)

Moelleux chocolat, glace vanille\*

*Tous les prix sont TTC*

*\*Nos glaces ne sont pas réalisées maison*

# Menus à la carte

Menu San-Priot (Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert) **30,00 €**

Menu du Chef (Entrée + Plat + Dessert) **40,00 €**

Menu du Château (Entrée + Plat + fromage + Dessert) **45,00 €**

En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

Merci de votre compréhension.

**Très bon appétit !**

N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse.

# Notre Carte

## Les Entrées

Gigot d'agneau aux salicornes et crémeux d'oursin *16,00 €*  
(suppl. 2€ aux menus à la carte)

Tartare de veau et bresaola au melon et Banyuls,  
écume de scamorza *14,00 €*

Tomate farcie d'aile de raie au wasabi,  
bouillon au vinaigre de tomates *13,00 €*

Tourbillon du potager *12,00 €*

# Les Plats

Picanha de bœuf à l'ail noir et vanille, cromesquis de jarret,  
aubergine fondante et touche de maïs *24,50 €*  
(suppl. 2€ aux menus à la carte)

Lapin en 2 façons à l'anchois, jus corsé et piquillos  
farcis à la caponata *21,00 €*

Dos de cabillaud au safran, crème de chorizo Bellota,  
courgette garnie dans l'esprit d'une paëlla *23,00 €*

Filet de maigre fumé au romarin, aïoli épicé, gnocchis violets  
et légumes du moment *22,00 €*

## Plat végétarien (hors menus)

Panisse croustillante, aïoli épicé et légumes de saison *16,00 €*

# Les Fromages

Farandole de fromages affinés de la Fromagerie du Village *11,00 €*

Faisselle crème, sucre ou coulis framboise *6,50 €*

# Les Desserts

Fleur de mojito *10,00 €*

Rocher de riz au lait de coco et chocolat, touche de curry *10,00 €*

Fraîcheur de kiwi et concombre parfumé à la rose,  
glace\* marbrée à la framboise *10,00 €*

L'abricot en Bretagne

(sarrasin, algue wakamé et caramel au beurre salé) *10,00 €*

*\*Nos glaces ne sont pas réalisées maison*

# Les Alcools

## Cocktails

<b>Aperol Spritz</b>		9,00 €
<i>Aperol Classique, crémant, eau gazeuse, orange</i>		
<b>Margarita</b>		10,50 €
<i>Tequila tiscas, triple sec, jus de citron vert</i>		
<b>Gin Tonic</b>		9,50 €
<i>Gin bombay Sapphire, rondelle de citron vert, French Tonic</i>		
<b>Bloody Mary</b>		9,50 €
<i>Vodka absolut, jus de tomate, jus de citron vert, sauce worcestershire, sel au céleri, tabasco original</i>		
<b>Mojito Classique (Mojito fraise +1€)</b>		9,50 €
<i>Rhum Baccardi, citron vert, menthe poivrée fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, angostura bitter classique</i>		
<b>Piña Colada</b>		9,50 €
<i>Rhum Baccardi, rhum Havana, jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre de canne</i>		
<b>Sex on the Beach</b>		9,50 €
<i>Vodka absolut, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de grenadine</i>		
<b>Signature :</b>		
<b>Ange Bleu</b>	11,50 €	
<i>Champagne, Curacao, Cointreau, jus de citron vert, gingembre</i>		
<b>Le Spritz-Priote</b>	10,00 €	
<i>Lillet Rosé, Picon, crémant, eau gazeuse, sirop spicy, orange</i>		
<b>French Gin Alpi Tonic</b>	11,50 €	
<i>Gin 4810 Mont Blanc, Chartreuse, French Tonic</i>		
<b>Sans alcool :</b>		
<b>Botanique Tonic</b>	9,00 €	
<i>Plantes distillées, French tonic</i>		
<b>Virgin Mojito (classique ou fraise)</b>	8,00 €	
<i>Citron vert, menthe poivrée fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>		
<b>Mocktail aux fruits</b>	7,00 €	
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de grenadine</i>		

## Whiskies

Jim Bean Bourbon	4cl	7,00 €	Jack Daniel's	4cl	9,50 €
Clan Campbell	4cl	7,50 €	Chivas Regal 12 ans d'âge	4cl	12,00 €
Jameson Black Barrel	4cl	9,50 €	Nikka from the Barrel	4cl	11,00 €

## Gins

Gin Beefeater	4cl	7,50 €	Gin Bombay Sapphire	4cl	9,00 €
Gin Hendrick's	4cl	11,00 €	Gin 4810 Mont Blanc	4cl	10,00 €


## Vodkas

Vodka Orloff	4cl	7,50 €	Vodka Absolut	4cl	9,00 €
--------------	-----	--------	---------------	-----	--------

## Autres

Kir Royal	12cl	11,50 €	Ricard	2cl	4,50 €
Kir (vin blanc crème de fruits)	12cl	7,00 €	Anis des Gones	2cl	4,50 €
Martini : blanc, rouge	6cl	5,50 €	Porto : rouge, blanc	6cl	5,50 €
Lillet : blanc, rosé	6cl	5,50 €	Suze / Campari	6cl	5,50 €

## Bières


Sylvanus Abbaye Blonde (Pression) 	33cl	4,50 €			
	50cl	7,50 €			
Rousse du Mont Blanc (bouteille)	33cl	5,50 €			
Blanche du Mont Blanc (bouteille)	33cl	5,50 €			
Leffe (bouteille)	33cl	5,50 €			
Desperados (bouteille)	33cl	5,50 €			
Corona (bouteille)	33cl	5,50 €			

# Vins au verre (12cl)

## Blanc

Viognier d'Ardèche « Grès du Trias » <i>vignerons ardéchois</i> 2020 (Vallée du Rhône)	6,50 €
Saint Véran <i>Domaine de Chavet</i> 2020 (Bourgogne)	8,00 €
Chablis <i>Domaine Gérard Tremblay</i> 2020 (Bourgogne)	9,00 €
Côtes de Gascogne « Uby N°4 » 2020 ( <b>moelleux</b> ) (Vin du Sud-Ouest)	6,50 €
Beaujolais blanc « Alexis » <i>Olivier Depardon</i> 2020 (Beaujolais)	6,00 €

## Rouge

Côtes du Rhône Verquière 2020 (Vallée du Rhône) 	6,50 €
Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018 / 2019 (Vallée du Rhône)	9,00 €
Heluicum Vin de Vienne <b>IGP</b> Collines Rhodaniennes 2020 (Vallée du Rhône)	9,00 €
Mercrey « vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018 (Bourgogne)	8,50 €
Villa des Anges <b>IGP</b> OC 2020 (Languedoc)	7,00 €

## Rosé

Château Puech Haut Prestige Pays d'Oc 2020	8,00 €
Piscine de rosé IGP <i>Domaine de Clavel</i>	9,00 €

## Champagnes et Bulles

FRV 100 Jean Paul Brun <i>Domaine des Terres Dorées</i> ( <b>vin rosé pétillant</b> )	7,00 €
Mercier Brut	11,00 €

## Les Softs

### Sodas, Jus et Sirops

Coca-Cola : <i>Classique &amp; Zero</i>	33cl	3,80 €
Orangina	25cl	3,80 €
Le French Tonic	25cl	3,80 €
Limonade	25cl	2,80 €
FuzeTea pêche	25cl	3,60 €
Jus artisanaux bio « Margerie » : pomme, poire	25cl	3,60 €
Jus de fruits Patrick Font : tomate, ananas, fraise, orange, abricot	25cl	4,20 €
Sirop à l'eau : menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, citron, cassis	25cl	2,80 €
Diabolo	25cl	3,20 €

## Eaux

Vittel	3,20 € (50cl) / 4,50 € (100cl)
<b>Pétillants :</b> Chateldon	7,50 € (75cl)
San Pellegrino	3,50 € (50cl) / 4,50 € (100cl)
Perrier	3,40 € (33cl)
Perrier fines bulles	4,50 € (100cl)

# Carte des vins


Découvrez nos suggestions du moment  
sur la dernière page de cette carte.

## Vins blancs

	75cl	37,5cl	Verre 12cl
<b>Vallée du Rhône</b>			
Viognier d'Ardèche « Grès du Trias » vigneron ardéchois 2020	26,00 €		6,50 €
Crozes Hermitage « Cuvée Marine » Domaine du Murinais 2020	44,00 €		
Saint Joseph Domaine Christophe Pichon 2020	45,00 €		
Saint Peray « Grain de Silex » Domaine Guy Farge 2018	46,00 €		
Condrieu Domaine Christophe Pichon 2019	78,00 €		
<b>Bourgogne</b>			
Saint Véran Domaine de Chavet 2020	34,00 €	20,00 €	8,00 €
Chablis Domaine Gérard Tremblay 2020	45,00 €		9,00 €
Pouilly Fuissé Domaine de la Feuillarde 2018	44,00 €		
Mercurey « Vieilles vignes » Domaine Maurice Protheau 2018	48,00 €		
Santenay Domaine Claude Nouveau 2019	61,00 €		
<b>Beaujolais</b>			
Beaujolais blanc « Alexis » Olivier Depardon 2020	28,00 €		6,00 €
<b>Vin du Sud-Ouest</b>			
Côtes de Gascogne « Uby N°4 » 2020 (moelleux)	25,00 €		6,50 €
<b>Languedoc</b>			
Chardonnay tradition IGP Domaine Preignes 2018/2019/2020	22,00 €		
Vieille Mule IGP Côtes Catalanes 2020	26,00 €		
<b>Val de Loire</b>			
Cheverny Domaine le portail 2020 	26,00 €		
Pouilly-Fumé la Renardière Bouchié Chatellier 2020 <i>issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale</i>	44,00 €		



## Vins rosés

Rosé « Greg & Juju » Robert Vic 2019 / 2020	24,00 €		
Tavel roc épine de Lafond 2020	29,00 €		
Château Puech Haut Prestige AOP Pays d'Oc 2020	34,00 €		8,00 €
« Le PIVE GRIS » IGP Sables de Camargues 2020 	26,00 €		
« Le Rosé de S » IGP Méditerranée 2020 (+ Magnum 150cl à 40€)	20,00 €		



# Vins rouges

Vallée du Rhône	75cl	37,5cl	Verre 12cl
Ventoux « Cuvée éléphant » 2018	26,00 €		
Côtes du Rhône Verquière 2020 	26,00 €		6,50 €
Syrah IGP <i>Domaine Jaboulet</i> 2020	28,00 €		
Vacqueras <i>Domaine Du terme</i> 2019	37,00 €		
Heluicum M.M.X.X Vin de Vienne <b>IGP</b> 2020	53,00 €		9,00 €
<i>Collines Rhodaniennes</i> Cuilleron Villard Gaillard			
Crozes Hermitage « Amandiers » <i>Domaine du Murinais</i> 2020	41,00 €	26,00 €	
Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018 / 2019	50,00 €		9,00 €
Cornas « Allégorie » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017 / 2019	77,00 €		
Châteauneuf Du Pape Clos Oratoire 2020	84,00 €		
Côtes Rotie « Promesse » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017 / 2018	86,00 €		
<b>Bourgogne</b>			
Pinot noir domaine de Rochebin <i>maison Fessy</i> 2020	22,00 €		
Mercurey « vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018	45,00 €		8,50 €
Givry 1er cru « en veau » <i>Domaine Fabrice Masse</i> 2020	52,00 €		
Santenay <i>Domaine Claude Nouveau</i> 2017 / 2018	58,00 €		
Marsannay Récilles <i>Domaine Vieux Collège</i> 2018 	52,00 €		
<b>Beaujolais</b>			
Morgon prestige <i>maison d'esclas</i> 2019	27,00 €		
Brouilly « Château de Cerey » 2018 / 2020	32,00 €		
Chiroubles « vieilles vignes » <i>Domaine des marrans</i> 2018	36,00 €		
<b>Languedoc</b>			
Figure Libre Freestyle <b>IGP</b> OC 2020	32,00 €		
Villa des Anges <b>IGP</b> OC 2020	26,00 €		7,00 €
Vielle Mule IGP Côtes Catalagne 2020	26,00 €		
Domaine de l'hortus « La Bergerie » 2020	36,00 €		
Côtes de Rousillon « Têt Pourpre » <i>Domaine Rouaud</i> 2015 / 2017 	35,00 €		
<b>Bordeaux</b>			
Château du Barry « Extrait de rambaud » Médaille d'Or 2017 / 2020	35,00 €		
Haut Médoc « Château monsieur de Cambon » 2018 / 2020	32,00 €		
<b>Val de Loire</b>			
Saumur Champigny <i>Domaine des Sansay</i> 2020 	34,00 €		

# Champagnes et bulles

	75cl	Coupe 12cl
Mercier Brut	69,00 €	11,00 €
Moët et Chandon impérial	89,00 €	
FRV 100 Jean Paul Brun <i>Domaine des Terres Dorées (vin rosé pétillant)</i>	34,00 €	7,00 €
<b>Crémant de Bourgogne blanc <i>Domaine de Rochebin</i></b>	28,00 €	

## Digestifs et eaux de vie (4cl)

Cognac VSOP	9,50 €
Armagnac VSOP	9,00 €
Calvados VSOP	8,50 €
Eau de vie : menthe, poire, framboise	8,50 €
Chartreuse verte	9,00 €
Rhum Pacto Navio	8,50 €
Rhum Havana club	7,50 €
Cointreau	7,50 €
Get27 / Get31 / Limoncello / Jagermaster / Baileys / Amaretto	7,00 €

## Boissons chaudes

Café Gonéo Barista 100% arabica court	2,20 €
Cappuccino	4,00 €
Décaféiné	2,20 €
Chocolat chaud	4,00 €
Thé « LA FABRIKATHÉ » Côte Roannaise	4,00 €
<i>Assembleurs artisanaux français de thés</i>	
Infusion	3,50 €