



# LA COUR DU CHATEAU

Notre Chef, Christophe Schuffenecker, propose  
une cuisine de bistrot basée sur des produits frais, locaux, cuisinés simplement.

Déjeuner et dîner tous les jours sauf dimanche soir et lundi

Prix nets en euros, taxes et service compris

## SE METTRE EN APPETIT...

Terrine de lapin au lard fumé, pickles d'oignons rouges, pousses d'herbes  
*Rabbit terrine with smoked bacon, red onion pickles, herb leaves*

Maquereau en deux façons : gravelax et rillettes, toast de pain de campagne  
*Mackerel in two ways: gravelax and rillettes, country bread toast*

Œuf parfait à 64°C, petit épeautre en risotto, céleri rôti  
*"64°C perfect egg", small spelt in risotto, roasted celery*

Salade César, crispy volaille fermière, copeaux parmesan, croutons de pains grillés \*  
*Caesar salad, crispy farm chicken, parmesan cheese, croutons \**

## LA SUITE, S'IL VOUS PLAÎT !

Poitrine de cochon braisée aux épices, sucrine grillée et compotée d'oignons  
*Braised pork breast with spices, grilled sucrine salad and onion compotée*

Suprême de volaille, pommes dauphine, champignons de Paris, jus de volaille  
*Chicken supreme, dauphine potatoes, Paris mushrooms, poultry juice*

Filet de lieu noir, panisse, soubise d'oignons, tapenade d'olives  
*Fillet of saithe, chickpeas panisse crust, onion compote, olives tapenade*

La courge en deux façons : flan et rôtie, croûtons de pain, salade de légumes croquants  
*Squash in two ways: blank and roasted, bread croutons, crunchy vegetables salad*

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Assiette de fromages affinés  
*Selection of French matured cheese*

Figues rôties, pain d'épices, glace faisselle  
*Roasted figs, gingerbread, faisselle cheese ice cream*

Le tout chocolat...pour les amateurs uniquement !  
*Strong chocolate dessert...for amateurs only!*

Tarte citron, sablé breton, crème citron, sorbet citron  
*Lemon tart, Breton shortbread, lemon cream, lemon sorbet*

Glaces et sorbets...demandez le programme  
*Ice cream and sorbets... ask your waiter to get the selection*

## Pour les plus jeunes, n'hésitez pas à nous demander nos suggestions

*Kids menu available on request*

Menu Entrée, Plat, Dessert : 38 euros  
Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 28 euros  
Entrée : 12 euros – Plat : 22 euros – Dessert : 10 euros

*\*disponible aussi en plat – also available as main course*

Origine Viande : France  
Prix nets en euros, taxes et service compris  
Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer.

# CARTE DES VINS

## [ VINS BLANCS ]

37.5cl 75cl

### VENTOUX

2018 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	32
2018 Terrasses – Château Pesquié	31
2018 Quintessence – Château Pesquié	55
2017 Persia – Domaine Fondreche	60
2018 Persia – Domaine Fondreche	60

### RHONE

2016 Domaine Grand Romane Côtes du Rhone – P. Amadiou	34
2015 Côtes de Rhône – Grand Romane	40
2018 Crozes Hermitage – Yann Chave	58
2019 Châteauneuf du Pape – Domaine Usseglio & Fils	95

## [ VINS ROUGES ]

### VENTOUX

2017 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
2018 Terrasses – Château Pesquié	31
2018 Ventoux – Domaine de Fondrèche	40
2019 Ventoux – Domaine de Fondrèche	40
2018 A l'Envi – Domaine Childéric	40
2015 Bastide du Claux – Malacare – Domaine Morey	55
2011 Rêve de Rubis – Domaine des Enchanteurs en Provence	55
2018 Quintessence – Château Pesquié	55

2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	22
--	----

## RHONE

2016 Côtes du Rhône Villages- Les Cassagne – La Nerthe	42
2015 Les Pallières Terrasse du Diable – Famille Brunier & Lynch	70
2017 Saint Joseph Silice- Coursodon	70
2017 Crozes Hermitage – Yann Chave	70
2016 Château de la Gardine – Château de la Gardine Chateauneuf du Pape	70

## PROVENCE

2014 Château de Pibarnon – Bandol	115
-----------------------------------	-----

## [ VINS ROSES ]

### VENTOUX

2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
--	----

### AIX EN PROVENCE

2019 Béates	44
-------------	----

### LANGUEDOC

2019 Domaine du Pas de l'Escalette – Ze Rosé – Zernott	42
--	----

### BANDOL

2019 Domaine Dupuy de Lome	48
----------------------------	----

### LUBERON

2019 Fontenille	44
-----------------	----

### MEDITERRANEE

Domaine Richaume	68
------------------	----

## [ CHAMPAGNE ]

### CHAMPAGNE BRUT

Taittinger	95
------------	----

## [ MAGNUM ] 150CL

### ROSE

2019 Terrasses – Château Pesquié	80
----------------------------------	----

### ROUGE

2017 Terrasses – Château Pesquié	90
----------------------------------	----

## [ LE VERRE ] 12.5CL

BLANC	2018 Terrasses – Château Pesquié	8
-------	----------------------------------	---

ROUGE	2019 Ventoux – Domaine de Fondrèche	9
-------	-------------------------------------	---

ROSE	2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	8
------	--	---

CHAMPAGNE	Taittinger brut	16
-----------	-----------------	----