

# Menus et carte

Chaque midi, du lundi au vendredi nous proposons un menu du jour.

Plat unique - 15,00 €

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert - 19,00 €

Entrée + Plat + Dessert - 21,00 €

*Tous les prix sont TTC*

## Menus à la carte

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

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

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

## Les Entrées à la carte

Foie gras de canard et joue de boeuf façon opéra, raviole de Granny Smith au hareng fumé 18,00 €  
(suppl. 4€ aux menus)

Cuisses de grenouilles en deux cuissons, sabayon mousseux à la livèche et toast melba 13,00 €

Cabillaud au miso, marbré au nori, crème de topinambours à l'huile de cacahuète  
et baies de Goji acidulées 14,00 €

Espuma de châtaignes aux baies de passion, flambé à l'amaretto, baba passion et parmesan 12,00 €

## Les Plats à la carte

Demi-pigeon de Coulonnière au foin et son jus, crosnes à la française au guanciaie, purée de pommes de terre Mulberry et touche d'ail noir 23,00 €

Variation de veau et encornets aux agrumes, crème de panais parfumée à la réglisse,  
sauce au kalamansi et encre de seiche 20,00 €

Flétan blanc snacké, orge perlé onctueux, bouillon de poule émulsionné au lait d'amande,  
choux pluriels et main de Bouddha confite 22,00 €

Rouget en portefeuille de champignons et dulse, mousseline de persil racine aux algues,  
écume de champignons et jus civet 25,00 € (suppl. 2€ aux menus)

### ***Plat végétarien (hors menu)***

Riz snacké au comté AOP, crème de panais à la réglisse,  
émulsion des sous-bois et légumes d'automne 16,00 €

## Les Desserts à la carte

Carré au chocolat crémeux et trio de noix de coco 10,00 €

Tourbillon de fruits exotiques et chocolat Jivara infusé au thé Earl Grey 10,00 €

Cèpes croquants au miel, praliné noisettes maison, et Honeycomb 10,00 €

L'alliance du potimarron et du café, soupçon de cannelle 10,00 €

## Les Fromages

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

Faisselle crème, sucre ou coulis framboise 6,50 €

## Menu enfant (plat + dessert) 11,00 €

Croque au poisson ou à la viande (selon arrivage)  
accompagné de purée de pommes de terre

Moelleux chocolat, glace vanille\*

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

Merci de votre compréhension.

Pour le bien-être de tout le monde, merci de vous référer  
aux règles sanitaires.


# Très bon appétit !

*\*Nos glaces ne sont pas réalisées maison*


# Nos Boissons

## Vins au verre (12cl)

### Blanc

Viognier d'Ardèche « Grès du Trias » vigneron ardéchois 2020 (Vallée du Rhône)	6,50 €
Saint Véran <i>Domaine de la Feuillarde</i> 2019 (Bourgogne)	7,50 €
Chablis <i>Domaine Gérard Tremblay</i> 2019 (Bourgogne)	9,00 €
Côtes de Gascogne « Uby N°4 » 2019 / 2020 ( <b>moelleux</b> ) (Vin du Sud-Ouest)	6,50 €
Cheverny <i>Domaine le portail</i> 2020 	6,00 €

### Rouge

Côtes du Rhône Taparas <i>Domaine Estezargues</i> 2019 (Vallée du Rhône) 	6,50 €
Crozes Hermitage « Amandiers » <i>Domaine du Murinais</i> 2019 (Vallée du Rhône)	7,50 €
Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018 / 2019 (Vallée du Rhône)	8,00 €
Mercurey « vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018 (Bourgogne)	9,00 €
Domaine de l'hortus « La Bergerie » 2019 (Languedoc)	6,50 €

### Rosé

Château Puech Haut Prestige Pays d'Oc	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 €

### Bières

#### Pressions

Cimoise (Blonde)	33cl	4,50 €
	50cl	7,50 €
Rousse du Mont Blanc	33cl	4,90 €
	50cl	7,80 €

#### Bouteilles

Blanche du Mont Blanc	33cl	5,50 €
Leffe	33cl	5,50 €
Desperados	33cl	5,50 €
Corona	33cl	5,50 €

### Sodas, Jus et Sirops

Coca-Cola : <i>Classique &amp; Zero</i>	33cl	3,80 €
Orangina	25cl	3,80 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	3,60 €
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)

# Cocktails

<b>Aperol Spritz à la Française</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, Schweppes</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 ou fraise)</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>	

## Cocktails Signature

<b>Le Châtelain</b>	11,50 €
<i>Rhum blanc et rhum Havana Club Especial, jus de citron vert, sirop d'orgeat, schweppes ginger ale</i>	
<b>Le Spritz-Priote</b>	9,00 €
<i>Lillet Rosé, Picon, crémant, eau gazeuse, sirop spicy, orange</i>	

## Cocktails sans alcool

<b>Mocktail aux fruits</b>	7,00 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de grenadine</i>	
<b>Virgin Mojito (classique ou fraise)</b>	7,00 €
<i>Citron vert, menthe poivrée fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>	

## Alcools

Kir Royal	12cl	11,00 €	Ricard	2cl	4,50 €
Kir (vin blanc crème de fruits)	12cl	6,50 €	Porto : rouge, blanc	6cl	5,50 €
Martini : blanc, rouge	6cl	5,50 €	Suze / Campari	6cl	5,50 €
Lillet : blanc, rosé	6cl	5,50 €	Monaco / Panaché	33cl	4,00 €

## Vodkas

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

## Whiskies

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

## Gins

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

# Vins

## Vins rouges

Vallée du Rhône	75cl	37,5cl	Verre 12cl
Ventoux « Cuvée éléphant » 2016 / 2018	22,00 €		
Côtes du Rhône Taparas <i>Domaine Estezargues</i> 2019 	23,00 €		6,50 €
Syrah IGP <i>Domaine Jaboulet</i> 2020	25,00 €		
Vacquieras <i>Domaine Du terme</i> 2019	31,00 €		
Crozes Hermitage « Amandiers » <i>Domaine du Murinais</i> 2019	34,00 €	22,00 €	7,50 €
Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018 / 2019	40,00 €		8,00 €
Cornas « Allégorie » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017	67,00 €		
Côtes Rotie « Promesse » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017 / 2018	73,00 €		
<b>Bourgogne</b>			
Pinot noir domaine de Rochebin <i>maison Fessy</i> 2017 / 2020	22,00 €		
Mercrey « vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018	44,00 €		9,00 €
Givry 1er cru « en veau » <i>Domaine Fabrice Masse</i> 2018 / 2019	49,00 €		
Santenay <i>Domaine Claude Nouveau</i> 2017 / 2018	52,00 €		
Chassagne Montrachet <i>Domaine Larue</i> 2017 / 2019	59,00 €		
<b>Beaujolais</b>			
Morgon prestige <i>maison d'esclas</i> 2018 / 2020	26,00 €		
Brouilly « Château de Cercy » 2017 / 2020	28,00 €		
Chiroubles « vieilles vignes » <i>Domaine des marrans</i> 2017 / 2018	29,00 €		
<b>Languedoc</b>			
Minervois « Château bonhomme » <i>maison Goichot</i> 2014 / 2020	22,00 €		
Domaine de l'hortus « La Bergerie » 2019	32,00 €		6,50 €
Côtes de Roussillon « Têt Pourpre » <i>Domaine Rouaud</i> 2015 / 2017 	35,00 €		
<b>Bordeaux</b>			
Château du Barry « Extrait de rambaud » Médaille d'Or 2017 / 2020	27,00 €		
Haut Médoc « Château monsieur de Cambon » 2015 / 2020	28,00 €		
<b>Val de Loire</b>			
Saumur Champigny <i>Domaine des Roches neuves</i> 2019 	34,00 €		

## Vins rosés

	75cl	Verre 12cl
Rosé « Greg & Juju » <i>Robert Vic</i> 2019 / 2020	21,00 €	
Tavel roc épine de Lafond 2019	25,00 €	
Château Puech Haut Prestige AOP Pays d'Oc	29,00 €	8,00 €
<i>Domaine Terre de Mistral</i> Rosalie 2020 AOP Côtes de Provence	26,00 €	

# Vins blancs

## Vallée du Rhône

	75cl	37,5cl	Verre 12cl
Viognier d'Ardèche « Grès du Trias » vigneron ardéchois 2020	24,00 €		6,50 €
Crozes Hermitage « Cuvée Marine » <i>Domaine du Murinais</i> 2019 / 2020	38,00 €		
Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2019	43,00 €		
Saint Peray « Grain de Silex » <i>Domaine Guy Farge</i> 2018	44,00 €		
Condrieu <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017 / 2019	69,00 €		

## Bourgogne

Saint Véran <i>Domaine de la Feuillarde</i> 2019	29,00 €	20,00 €	7,50 €
Chablis <i>Domaine Gérard Tremblay</i> 2019	39,00 €		9,00 €
Pouilly Fuissé <i>Domaine de la Feuillarde</i> 2017 / 2018	42,00 €		
Mercrey « Vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2017 / 2018	47,00 €		
Santenay <i>Domaine Claude Nouveau</i> 2017 / 2019	53,00 €		

## Beaujolais

Beaujolais blanc « Les crus » <i>Domaine des Terres Dorées</i> 2019	27,00 €		
---	---------	--	--

## Vin du Sud-Ouest

Côtes de Gascogne « Uby N°4 » 2019 / 2020 (moelleux)	24,00 €		6,50 €
--	---------	--	--------

## Languedoc

Chardonnay tradition IGP <i>Domaine Preignes</i> 2018 / 2020	21,00 €		
--	---------	--	--

## Val de Loire

Cheverny <i>Domaine le portail</i> 2020 	22,00 €		6,00 €
Sancerre <i>Domaine Gérard Boulay</i> 2018 / 2020	48,00 €		

## Champagnes et bulles

	75cl	Coupe 12cl
Mercier Brut	65,00 €	11,00 €
Moët et Chandon impérial	85,00 €	
FRV 100 Jean Paul Brun <i>Domaine des Terres Dorées (vin rosé pétillant)</i>	29,00 €	7,00 €
Crémant de Bourgogne blanc <i>Domaine de Rochebin</i>	26,00 €	

## Digestifs et eaux de vie

Cognac VSOP	4cl	9,50 €
Armagnac VSOP	4cl	9,00 €
Calvados VSOP	4cl	8,50 €
Eau de vie : menthe, poire, framboise	4cl	8,50 €
Chartreuse verte	4cl	8,50 €
Rhum Pacto Navio	4cl	8,50 €
Rhum Havana club	4cl	7,50 €
Cointreau	4cl	7,50 €
Get27 / Get31 / Limoncello / Jagermaster / Baileys / Amaretto	4cl	7,00 €