

**F**ruit

**F**leur

**F**euille

**R**acine

Les jours **fruits** et

**fleurs**, le vin rigole.

Et nous avec.

Les jours **racines** ou

**feuilles**, il peut

éventuellement grimacer

un tantinet alors on a la

solution. Où est

passée la carafe ?



## Casse-croûte A partager

|   |                         |             |
|---|-------------------------|-------------|
| Pâté en croûte du Chef  | <b>L'incontournable</b> | <b>12 €</b> |
| Jambon Persillé du Castel   |                         | <b>9 €</b>  |
| Saumon fumé, crème citronnée  |                         | <b>9 €</b>  |
| Mini cœur d'artichauts  |                         | <b>12€</b>  |
| Planche de charcuterie  |                         | <b>20 €</b> |
| Copeaux de jambon ibérique (50gr), tomme de brebis, vinaigre balsamique |                         | <b>24€</b>  |
| La timbale de frites maison   |                         | <b>5 €</b>  |
| Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)                         |                         | <b>17 €</b> |
| Mini Sardines à l'huile d'olive   |                         | <b>12 €</b> |
| Tarama de Homard  |                         | <b>17 €</b> |
| Rillettes de Poulet rôti  |                         | <b>14 €</b> |
| Ventrèche de thon   |                         | <b>19 €</b> |

### MENU DU MIDI

2 services **30 €**  
3 services **35 €**  
à l'ardoise  
Du Lundi au Samedi

### MENU DU SOIR

2 services **30 €**  
3 services **35 €**  
à l'ardoise

### LA TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine  
à côté du Chef Olivier Perreaut  
Sur réservation jusqu'à 8 personnes  
**80 €**

### MENU LOUVETEAU

De 6 à 12 ans  
Sirop | Plat | Dessert  
**12 €**

Sirop | Burger du Castel 100 % local | Dessert

### Consommer mieux,

C'est le nouveau Leitmotiv du Castel.  
Notre Chef Olivier travaille désormais avec des **producteurs locaux** qui respectent la culture du vivant.

Nous avons notre **potager** et  
6 belles poules de chez Fred Ménager.  
Un « nouveau » mode de consommation qui résonne chez nous, pour vous.



### Merci à nos fournisseurs locaux

Léonor Kremp, La ferme la Bussière | Bœuf Bio  
Mme DA SILVA | Légumes bio  
Charles Henri François, Ferme de Cérés | Céréales  
Fromagerie Delin | Fromages  
Fromagerie Alain Heiss | Fromages   
Hervé | Escargot dijonnais  
Simon Colin | pêcheur professionnel de Saône  
Amandine Deschamps | Herbes aromatiques  
Brasserie des 3 fontaines | Vinaigre de bière  
Gerard Chevillard | Cueillette de champignons

## ENTREES

|  |                         |             |
|--|-------------------------|-------------|
| Salade Caesar du « Castel »                              | <b>L'incontournable</b> | <b>16 €</b> |
| Harengs Matjes   pommes à l'huile                        |                         | <b>21 €</b> |
| Filet de perchette   légumes croquants   crème homardine |                         | <b>17 €</b> |
| Œuf en meurette à notre façon                            |                         | <b>16 €</b> |

## PLATS

|   |                         |             |
|---|-------------------------|-------------|
| Côte de veau de région   légumes anciens   crème aux morilles             |                         | <b>45 €</b> |
| Noix de Saint-Jacques et son bouillon   Champignons   Jambon Ibérique     |                         | <b>34 €</b> |
| Bavette de bœuf franc-comtoise   sauce échalotes   frites maison   Salade |                         | <b>26 €</b> |
| Burger du Castel 100 % local   frites                                     | <b>L'incontournable</b> | <b>22 €</b> |
| Cœur de ris de veau français   pomme boulangère   jus au poivre Kampot    |                         | <b>37 €</b> |
| Blanc de turbot   Risotto croustillant   Crème de champagne               |                         | <b>35 €</b> |

## FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison « Delin » et « Alain Hess » **14€**

## GOURMANDISES

|   |             |
|---|-------------|
| Crêpes Suzette  | <b>16 €</b> |
| Café gourmand   | <b>11 €</b> |
| Sphère chocolat   cassis   poivre de cassis             | <b>11 €</b> |
| Craquant aux Fruits Exotiques   Mangue   sorbet passion | <b>11 €</b> |
| Pavlova agrumes   Chocolat Dulcey                       | <b>11 €</b> |