

**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>
La timbale de frites maison		<b>5 €</b>
Jambon Ibérique Bellota (50gr)		<b>29 €</b>
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)		<b>17 €</b>
Ventrèche de Thon à l'huile d'olive		<b>19 €</b>
Mini Sardines à l'huile d'olive		<b>12 €</b>
Tarama à la truffe d'été		<b>16 €</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>
Ceviche de Truite Bio de Crisenon, fruits rouges du potager		<b>24 €</b>
Cèpes de Région en salade, Comté 18 mois, bresi du Haut Doubs		<b>24 €</b>
Œuf en meurette à notre façon		<b>16 €</b>

## PLATS

Rognon de veau, tagliatelles maison, sauce Gaston Gerard		<b>24 €</b>
Tartare de bœuf BIO du Castel, frites maison		<b>24 €</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 Timut		<b>37 €</b>
Blanc de turbot   Risotto croustillant   Crème de champagne		<b>32 €</b>

## FROMAGES DE LA REGION

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

## GOURMANDISES

Café gourmand	<b>11 €</b>
Sablé breton   parfait glacé au basilic   pêche blanche	<b>11 €</b>
Croustillant aux figues de Soliès   cassis bio	<b>11 €</b>
Tartelette pamplemousse   framboises bio	<b>11 €</b>