

**F**ruit

**F**leur

**F**euille

**R**acine

Les jours **fruits** et

**leurs**, 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>9 €</b>
Saumon fumé, crème citronnée	<b>9 €</b>
Planche de charcuterie	<b>20 €</b>
 La timbale de frites maison	<b>4 €</b>
Tarama truffes d'été	<b>10 €</b>
Mini Fayet Catalan	<b>9 €</b>
Houmous et chorizo Ibérique	<b>8 €</b>
Jambon Ibérique Bellota (50gr)	<b>29 €</b>
Mini cœur d'Artichauts	<b>12 €</b>
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)	<b>17 €</b>
Anchois marinés au vinaigre	<b>15 €</b>
Mini Sardines à l'huile d'olive	<b>14 €</b>
Toasts de Truffe fraîche	<b>20 €</b>

### MENU DU MIDI

2 services **26 €**

3 services **30 €**

Du lundi au dimanche

### MENU DU SOIR

3 services

**30 €**

### 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

**14 €**




### 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  
3 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  
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

Escargots d'Hervé   risotto mousse de laitue   champignons du moment	<b>22 €</b>
Ceviche de truite bio   agrumes   crème acidulée à la moutarde de cassis  <b>L'incontournable</b>	<b>20 €</b>
Tomates anciennes bio, chèvre de Rémy, pesto de roquette	<b>16 €</b>
Carpaccio de tête de veau en salade   vinaigrette rhubarbe   condiments	<b>21 €</b>


### PLATS

Sandre de Saône   Petits Pois à la Française   Infusion aux Herbes D'Amandine	<b>25 €</b>
Pressé d'épaule d'agneau confite   fenouil et abricots	<b>24 €</b>
Tartare de bœuf BIO du Castel, frites maison	<b>24 €</b>
Bavette de Bœuf Angus   Sauce Echalotes   Frites Maison   Salade	<b>24 €</b>
Burger du Castel 100 % local   frites	<b>19 €</b>
Côte de Bœuf « Angus » pour 2 personnes  <b>L'incontournable</b>	<b>70 €/kg</b>

### FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison Delin	<b>11 €</b>
-------------------------------	-------------

### GOURMANDISES

Pavlova Verveine   fruits rouges   sorbet fraise	<b>10 €</b>
Macaron chocolat   framboises de Ludovic Maret	<b>10 €</b>
Blanc-manger coco passion	<b>10 €</b>
Finger citron   basilic   combawa  <b>L'incontournable</b>	<b>12 €</b>