



“LA CARTE DU DÎNER AU PAVILLON”

NOS HORAIRES DE SERVICE

De 19h à 21h00

DU DIMANCHE AU JEUDI

De 19h à 21h30

DU VENDREDI AU SAMEDI



ENTRÉES & SALADE

Velouté de Lentilles & St Jacques **16€**
St Jacques snackées, Huile de sésame

Tartare de Thon à la Tahitienne **16€**
Marinade Gingembre, Combava, Lait de coco, Concombre, Carotte & tomate

Foie gras du Chef **15€**
Mariné au Muscat, Chutney Oignons confits & ses Toasts

Salade Repas de Saumon gravlax **20€**
Mariné aux Agrumes et Aneth



PLATS PRINCIPAUX

Paleron de Bœuf confit **24€**
Cuit au four, Poêlée des sous bois, Ecrasé de pomme de terre

Noix d'entrecôte 350 gr **29€**
Sauce du Chef

Filet de Loup **25€**
Sauce au Champagne

Wok de légumes **25€**
Samoussa légumes

Burger le Montagnard **26€**
Buns Boulanger, Steak haché 180 gr, Raclette, Lard, Rösti, Tomate et Sauce

A PARTAGER

Planche de Charcuterie **20€**
4 Tranches de Coppa, de Rosette, De jambon Serrano, de Jambon blanc & Cornichons

Planche de Charcuterie & Fromage **30€**
Planche de Charcuteries & 4 Morceaux de Conté, de Brie & Chaource

Cornet de Frites **6.50€**





DESSERTS

Assiette de 3 Fromages	12€
Mont Blanc	10€
Mousse aux Fruits & Vin Blanc du Domaine Ray Jane de Bandol	10€
Sablé à l'Orange & Chocolat	8€
Glace à la Boule Mövenpick	3.10€
Café Gourmand	10€



MENU JOUR DE LA TABLE

39 €

Entrée + Plat + Dessert

MENU ENFANT -10 ANS

17 €

Plat au Choix

Nuggets de Poulet
Tenders de Poisson
Steak Haché

Dessert au Choix

Compote de Pommes
Glace deux parfums
Gaufre

Boisson au Choix

Sirop à l'Eau
Soft



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

Nos Prix sont nets & Service Compris