



la BASTIDE  
de CHATEL

RESTAURANT



## LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €

### ENTRÉES

Carpaccio de Saint-jacques & truite saumonée, vinaigrette exotique et sésame toasté  
Crème de butternut, chorizo & comté, jaune d'oeuf confit et graines torrifiées  
Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)  
Oeuf d'Alexandra, mayonnaise relevée, carottes acidulées, oeuf de truite & merguez

### PLATS

Volaille jaune, morilles & boudin blanc, sauce au vin d'Arbois "façon VGE"  
Merlu de ligne rôti, embeurrée de choux paysan & sauce champagne  
Filet de canard sauce au poivre, légumes de saison et herbes fraîches

À partager à 2 (sup 6€/pers)

Mont d'or en croûte de la maison Mons façon Tartiflette,  
pomme de terre & poitrine fumée, salade mesclun



Le coup du milieu (Sup 4€)  
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

### DESSERTS & FROMAGES

Île flottante aux pralines roses, crème anglaise à la vanille  
Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Ghana 75%  
Mont-Blanc, sorbet cassis, chantilly à la crème de marrons, marrons glacés & meringue  
Sélection de fromages affinés de la maison Mons  
Faisselle de la maison Mons

Prix services compris





la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT



# LE MENU DE LA SEMAINE

**Le lundi, jeudi et vendredi midi**  
(hors jours fériés et week-end)

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€**

Entrée-plat-dessert **23€**





la BASTIDE  
de CHATEL

RESTAURANT



LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

**15€**

Une boisson

\*\*\*\*\*

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

\*\*\*\*\*

2 boules de glace au choix & chantilly

