

LA CARTE LA CAPITAINERIE

LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE EXCEPTÉ LE MARDI | HORAIRES D'OUVERTURE : DE 10H30 À 18H00 EN PÉRIODE ESTIVALE / 12H00 À 17H00 EN PÉRIODE HIVERNALE.

SERVICE DE 12H À 15H

• LES ENTRÉES •

- Pâté en croûte Richelieu 14€
- Salade Caesar du Château 13€
- Tartine chèvre frais, marmelade de tomates, pignons de pin et vinaigrette basilic 12€
- Gaspacho, feta et toasts à l'huile d'olive 12€
- Tartare de saumon, Chantilly aneth et raifort 15€

• LES PLATS •

- Tartine chèvre frais, marmelade de tomates, vinaigrette basilic 24€
- Salade Caesar du Château 20€
- Tourte de légumes de saison 19€

• LES BROCHES •

- Saumon rôti, sauce béarnaise 24€
- Poulet fermier à la broche 21€
- Broche de travers de porc mariné au sirop d'érable 21€

Les accompagnements au choix

- Frites fraîches / Mafaldines / Légumes de saison / Salade verte

• LES DESSERTS •

- Gâteau battu Picard 9€
- Gros chou à la crème Chantilly pralinée 11€
- Riz condensé 9€
- Soupe de fruits 9€
- Coupe de Chantilly 6€
- Café Gourmand 10€
- Supplément coulis de fruits rouges et amandes grillées 2€



PLEASE FIND THE MENU IN ENGLISH BY SCANNING THIS QR CODE.

Menus

• MENU CHÂTEAU •

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 27€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE AU CHOIX

- Salade Caesar du Château
- OU Tartine chèvre frais, marmelade de tomates, pignons de pin et vinaigrette basilic

PLAT AU CHOIX

- Poulet fermier à la broche
- OU Saumon rôti, sauce béarnaise
- OU Tourte de légumes de saison

DESSERT AU CHOIX

- Gros chou à la crème Chantilly pralinée
- OU Gâteau battu Picard

UNIQUEMENT LE MIDI

• MENU PICARD EXPRESS •

20€

AU CHOIX

- Classique ficelle Picarde
- OU Ficelle aux légumes de saison

DESSERT

- Gâteau battu Picard

• MENU ENFANT •

14€ Jusqu'à 12 ans

PLAT AU CHOIX

- Saumon rôti OU Poulet à la broche

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites fraîches / Mafaldines / Légumes de saison

DESSERT AU CHOIX

- Gâteau battu Picard
- OU 1 boule de glace

BOISSON

- Eau OU Sirop à l'eau

• LES APÉRITIFS •

Kir 12cl	6,90€
Martini Rouge / Blanc 4cl	6,50€
Porto Rouge / Blanc 4cl	6,90€
Americano 6cl	10,50€
Jack Daniel's / J&B 4cl	7,50€
Chivas Regal 4cl	12,50€
Vodka Absolut 4cl	9,50€
Gin Bombay Sapphire 4cl	12,50€
Ricard 4cl	6,50€
Cognac Hennessy 4cl	14€
Poire William Duchesse 4cl	11,50€
Spritz 12,5cl	11€

• LES BIÈRES •

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	4,50€	8€
Affligem	6€	9,50€
Panaché / Monaco	4,50€	8€
BOUTEILLE		33cl
Gallia West IPA		8€
Mort Subite Witte		7€
Desperados		8€

• LES VINS AU VERRE •

ROUGE	Château Simian AOC Combes des Avaux 25cl	8€
BLANC	Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants 25cl	6€
ROSÉ	Chinon AOC Raffault 25cl	6€

• CHAMPAGNE •

Champagne Collet	12,50€	75cl	69€
------------------	--------	------	-----

• LES JUS DE FRUITS ET SODAS •

Jus d'oranges frais 25cl	6€
Jus de fruits 25cl (pomme, orange, fraise, abricot)	4,50€
Pepsi / Pepsi zéro sucres / Seven Up 33cl	4,60€
Orangina / Schweppes Indian Tonic 25cl	4,60€
Lipton Ice Tea Pêche 25cl	4,60€
Sirop à l'eau	3,30€
Diabolo	3,60€

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU DE CHANTILLY

• LES EAUX MINÉRALES •

Evian	50cl	4€	1L	6€
Badoit	50cl	4,60€	1L	7€
Badoit rouge	33cl	4,60€		

• LES BOISSONS CHAUDES •

Expresso / Décaféiné	2,90€
Double expresso / Café crème	4,60€
Cappuccino	5,20€
Chocolat chaud Valrhona	6,90€
Thés et infusions Mariage Frères	6,90€
Supplément Chantilly	1,50€

À PARTIR DE 15H

• LES GLACES ARTISANALES •

EN COUPE OU EN CORNET

- 1 BOULE 3,50€
- 2 BOULES 6€
- 3 BOULES 8€

Demandez la sélection du moment à votre serveur

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50€

• LES CRÊPES •

6€

SUPPLÉMENT TOPPING 1,50€

Beurre sucré citron / Chocolat / Crème de marrons / Confiture de fraises / Chantilly

• LES FICELLES •

- Classique Picarde 13€
- Aux légumes de saison 14€

• LES PLANCHES •

Planche charcuterie 1 PERS. 12€ | 2 PERS. 22€
Jambon Serrano, paté en croûte, jambon aux herbes, cornichons, pickles

Planche fromage 1 PERS. 11€ | 2 PERS. 21€
Brie de Meaux, Maroilles, Sainte-Maure-de-Touraine, Comté

Planche mixte 1 PERS. 14€ | 2 PERS. 26€
Brie de Meaux, Maroilles, Comté, jambon Serrano, jambon aux herbes, cornichons, pickles