

Madame, Monsieur

L'équipe du Resto-Lounge Du Château

Vous souhaite la bienvenue

Et vous invite à voyager à travers

Les saveurs et les parfums

De notre cuisine concoctée de préférence

Avec des produits régionaux issus de

l'agriculture respectueuse de l'environnement.



Carlo Garzilli

Menu

Du Château

Potage du jour

9.50

Filet de bœuf Rossini

Avec foie gras de canard du Sud-Ouest

Sauce Madère et truffe noire

Accompagné de raviolis farcis

à la truffe noire du Sud d'Italie

59.00

*Crème brûlée parfumée à
l'orange*

11.00

Le menu complet

72.50



SUGGESTIONS D'ORANGES TAROCCO DE SICILE

L'entrata

*Queues de gambas à l'ail
flambées au Cointreau
Sur lit de salade d'oranges,
fenouil et pistaches
à l'huile d'olives extra vierge*

25.00

La pasta

*Saccottini al prosciutto di Parma
Pâtes fraîches farcies au jambon de Parme,
à la crème d'oranges
grissini roulés et
copeaux de Parmigiano Reggiano*

37.50

Il secondo

*Boeuf à l'orange
Emincé de filet de boeuf
Sauce crème à l'orange et pignons grillés
crêpe à l'orange flambée au Cointreau*

41.00

Il dessert

*Tiramisu à l'orange
et pistaches caramélisées*

13.00



LES ENFANTS ET LES PLUS GRANDS

Pizza Pulcinella

*Pâte à pizza bio
Sauce tomate bio, Mozzarella bio
14.00*



Gnocchi alla sorrentina

*Gnocchis de pommes de terre à la sauce tomate bio,
mozzarella bio, basilic et Parmigiano Reggiano
19.00*

Spaghetti

*à la sauce tomate bio
15.00*

Cheeseburger maison Bio

Sauce maison, pommes allumettes

130 gr 23.00 double: 260 gr 28.50



Avec chaque menu enfants

Une boule de sorbet ou glace artisanale au choix

ENTREES

Salade verte

Sauces à choix: Vinaigre, Balsamique,

Citron ou blanche à la moutarde ancienne



6.00

Salade mêlée



Entrée 9.50 Portion 16.00

Bruschette à la tomate

12.00

Bruschette mixtes

16.00

Salade gourmande

*Mesclun, magret de canard fumé et
escalope de foie gras du Sud-Ouest poêlé,
vinaigrette de framboises*

29.50

Salade de rucola et Copeaux de Parmigiano

Sauce au citron

Entrée 12.50 Portion 17.50

Salade de chèvre chaud

*aux différents parfums
Entrée 21.00 Portion 27.00*

Carpaccio de boeuf bio

à la fleur de sel de Camargue

*copeaux de Parmigiano Reggiano
et rucola*

Parfum au choix:

truffe blanche ou citron

Entrée 24.50 Portion 32.50

Carpaccio de chevreuil

copeaux de Parmigiano Reggiano et rucola

huile de graines de courge

et sel rose de l'Himalaya

Entrée 24.50 Portion 32.50

Potage frais du jour

Entrée 9.50 Portion 15.00

LA PASTA



Spaghetti c'a pummarola

tomates fraîches, ail et basilic

Entrée 18.00 Portion 22.00

Lasagna bolognaise maison

Elaborée avec des produits Bio

28.50

Spaghetti alle vongole veraci

selon arrivage

Entrée 22.50 Portion 27.50

Lasagna del Pastore

*Fromage de chèvre, artichauts,
tomates séchées, olives noires bio,
noix bio,*

copeaux de Parmigiano Reggiano et miel de fleurs

28.50

Ravioli ai fichi

*Raviolis farcis de figues et Pecorino. Sauce à la crème
de Mascarpone et pesto de noisettes maison*

Copeaux de Pecorino Sardo

24.00

I RISOTTI



Risotto broccoli , vongole veraci e scampi

Risotto aux brocolis, vongole veraci, langoustines

Tomates cerises, pesto de pistaches maison

copeaux de Parmigiano Reggiano



36.00

*Risotto au Homard,
aux clémentines et Prosecco*

copeaux de Parmigiano Reggiano



42.00

Risotto al tartufo

Risotto à la truffe d'été d'Italie et copeaux de Parmigiano Reggiano



36.00

Avec Noix de Saint-Jacques poêlées



42.00

LA MER

Trio de la mer grillé



*Filet dorade, calamars
et crevettes sauvages*

Servi avec pommes de terre écrasées aux fines herbes

*Salade verte sauce citronnée
selon arrivage*

38.50

Sauté de la mer aux piments d'Italie

*Vongole veraci, moules et Crevettes
selon arrivage*

Servi avec croûtons à l'ail

Entrée 24.00 Portion 29.50

Moules marinières



pommes frites allumettes

27.50

Pavé de saumon Bio d'Irlande et crevettes sauvages

*Sur fondue de fenouil
sauce à l'orange Tarocco de Sicile
Ravioli de ricotta et basilic*

41.00

La Tradition du Château

Filets de Perche meunière, du lac

de Neuchâtel ou Léman

36.00

Tartare de filet de boeuf

coupé au couteau

120g 32.00 - 180g 38.50

Sauce en

Aux morilles 11.00

Crème de truffe d'été

Poivre vert 3.00

Café de Paris maison

Suppléments:

9.00

3.00

Nos ardoises

Servies avec ses 4 sauces maison

Avec foie gras

poêlé du Sud Ouest 15.00

Les garniture au choix sont:

Pommes frites allumettes, riz basmati,

Pappardelle, ou pommes nature

Provenance de nos viandes:

Boeuf et Porc: Suisse

Cheval: Canada



Entrecôte de cheval 200g 36.00

Filet de boeuf 180g 39.50

Medaillons de filet mignon de Porc

180g 33.50

Pavé de Cheval 300 g 49.50

Filet de Boeuf 300g 55.00

LA PIZZERIA



- Margherita:* Tomates bio, Mozzarella bio et basilic  16.00
- Regina Margherita:* Tomates bio, Tomates cerises, , Mozzarella di bufala bio et basilic  21.00
- Napoletana:* Tomates bio, Mozzarella bio, Olives noires bio de Kalamata, Câpres au gros sel marin,
Anchois Msc, et origan bio 20.50
- Ortolana:* Tomates bio, Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, Tomates cerises,  23.00
Aubergines et Courgettes grillées, origan bio
- 4 stagioni:* Tomates bio, Mozzarella bio, Jambon cuit, Champignons, Olives noires bio de Kalamata
et coeurs d'Artichauts 24.00
- Dama bianca:* Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, Rucola, jambon de Parma et
copeaux de Parmigiano Reggiano 26.00
- Parmigiana:* Tomates bio, Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, Aubergines grillées,
jambon de Parma, copeaux de Parmigiano Reggiano et basilic 26.00

LA PIZZERIA

N'duja Calabrese : Tomates bio, Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, N'duja, Oignon rouge,

Olives noires bio de Kalamata, Tomates cerises et Origan bio


25.00

4 formaggi e noci : Mozzarella bio, Taleggio, Gorgonzola, copeaux de Parmigiano Reggiano

et Noix bio


25.50

Pastore: Mozzarella bio, Fromage de chèvre miel de fleurs et Pignons grillés


24.50

Padrone: Tomates bio, Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, Bolets, Jambon de Parma,

Tomates cerises et Huile à la truffe blanche

27.50

Sicula: Tomates bio, Mozzarella di bufala bio, Aubergines frites et Ricotta salée


24.00

Trevigiana : Pesto de basilic, Mozzarella bio, Trévises cuites, Gorgonzola, Tomates cerises

et Noix bio


25.00

Real carpaccio: Mozzarella bio, Mozzarella di bufala bio, Rucola, Carpaccio de boeuf bio,

copeaux de Parmigiano Reggiano et Huile à la truffe blanche

34.50

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE

LES BLANCS

Vaud - Bonvillars - CVB - 3 Cépages

Assemblage de Doral, Gewürztraminer et Sauvignon blanc. Ces cépages se marient

à merveille pour offrir un vin fruité et expressif.

Couleur jaune clair. Souple en attaque, puis dévoile finesse et longueur.

Accompagne les Poissons et coquillage



1 dl 5.00 bouteille 36.50

Sud Tirol Alto Adige - Alois Lageder - Chardonnay

DOC millésimé

Couleur: Jaune paille pâle, avec un bouquet délicieusement frais, notes de fruits exotiques, de miel et d'agrumes discret. En bouche, assez sec avec une acidité juteuse, des arômes d'agrumes et de légère épices. Un compagnon léger et rafraîchissant, polyvalent avec un finale fin et un bon équilibre.

1 dl 5.00 bouteille 36.50



ALOIS LAGEDER

LES ROUGES

Vaud - Bonvillars - CVB - Galotta Gourmand

AOC millésimé

Le Galotta est un cépage issu de Gamay et de Ancellotta

Couleur: violet sombre. nez: Mûre, cassis, épices, fèves de cacao.

En bouche: puissante et structurée.

Accompagne les viandes, le gibier et les fromages



1 dl 7.00 bouteille 49.00

Sardegna - Sella & Mosca - Tanca Farrà Alghero

DOC millésimé

Assemblage de Cannonau et Cabernet Sauvignon

Couleur rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. En bouche, c'est un vin structuré, bien juteux. Équilibré et bien balancé, sa finale est de bonne stature avec un rappel d'arômes d'épices. Accompagne pâtes, chasse, viandes rouges, et fromages.

1 dl 7.70 bouteille 54.00 Magnum 110.00

