

# Menus et carte

Chaque midi, du lundi au vendredi nous proposons un menu du jour.

Plat unique - 15,00 €

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert - 19,00 €

Entrée + Plat + Dessert - 21,00 €

## Menus à la carte

Menu San-Priort - 30,00 €  
(Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert)

Menu du Chef - 40,00 €  
(Entrée + Plat + Dessert)

Menu du Château - 45,00 €  
(Entrée + Plat + fromage + Dessert)

## Les Entrées à la carte

Maigre mariné aigre doux, déclinaison de cacahuètes, citron et chlorophylle 12,00 €

Boudin de Galabart snacké, carpaccio de Saint-Jacques au vieux vinaigre balsamique et touche de mandarine 13,50 €

Brioche vapeur au canard confit, foie gras et fruits secs, bouillon à la feuille de lime 16,00 €  
(supl. 2€ aux menus)

Champignons en trois façons et croustillant au sarrasin 11,00 €

## Les Plats à la carte

Cannelloni de joue et ris de veau, jus corsé et mousseline de potimarron à l'huile de noix 24,00 € (supl. 2€ aux menus)

Filet de canette perle des Dombes rôti, confit de cassis et variation de betteraves, jus au poivre de Sichuan 20,50 €

Côte de porc fermier du Cantal parfumée aux agrumes et topinambours rôtis au beurre noisette 21,00 €

Duo de lotte aux saveurs d'orient, boule d'or confit au miel et émulsion raz el hanout 22,00 €

Turbot cuit sur l'arête en robe de kadaïf, jus au vin rouge et poêlée de girolles 25,00 €  
(supl. 3€ aux menus)

### *Plat végétarien (hors menu)*

Polenta crémeuse et légumes confits aux épices, émulsion du Chef 16,00 €

## Les Desserts à la carte

Spirale croustillante au praliné et crème de yuzu 10,00 €

Tarte aux pralines roses revisitée au cédrat et patate douce en deux façons 10,00 €

Feuille à feuille de chocolat « Alpaco » Pur Equateur, écume de feuilles de figuier 10,00 €

Pomme confite au sirop d'érable et infusée aux baies d'épine vinette 10,00 €

Biscuit moelleux au gingembre et mangue, glace au sésame noir et caramel au baileys 10,00 €

## Les Fromages

Farandole de fromages affinés de la Fromagerie du Village 11,00 €

*Choix de quatre fromages sur chariot.*

Faisselle crème, sucre ou coulis framboise 6,50 €

## Menu enfant (plat + dessert) 11,00 €

Suprême de poulet rôti, polenta crémeuse

ou

Filet de poisson (selon arrivage)

Moelleux chocolat, glace vanille

Pour le bien-être de tout le monde, merci de vous référer  
aux règles sanitaires.

# Très bon appétit !

# Nos Boissons

## Sodas

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Coca-Cola : <i>Classique &amp; Zero</i> | 33cl | 3,80 € |
| Orangina                                | 25cl | 3,80 € |
| Schweppes Indian Tonic                  | 25cl | 3,60 € |
| Limonade                                | 25cl | 2,80 € |
| FuzeTea pêche                           | 25cl | 3,60 € |

## Jus et Sirops

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Jus artisanaux bio « Margerie » : pomme, poire, abricot                    | 25cl | 3,60 € |
| Jus de fruits Patrick Font : tomate, ananas, fraise, orange, pêche, mangue | 25cl | 4,20 € |
| Sirop à l'eau : menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, citron           | 25cl | 2,80 € |
| Diabolo  | 25cl | 3,20 € |

## Eaux

|        |       |        |
|--------|-------|--------|
| Vittel | 50cl  | 3,20 € |
|        | 100cl | 4,50 € |

### Pétillantes :

|                      |       |        |
|----------------------|-------|--------|
| Chateldon            | 75cl  | 7,50 € |
| San Pellegrino       | 50cl  | 3,50 € |
|                      | 100cl | 4,50 € |
| Perrier              | 33cl  | 3,40 € |
| Perrier fines bulles | 100cl | 4,50 € |

## Alcools

|                                 |      |         |                      |      |        |
|---------------------------------|------|---------|----------------------|------|--------|
| Kir Royal                       | 12cl | 11,00 € | Ricard               | 2cl  | 4,50 € |
| Kir (vin blanc crème de fruits) | 12cl | 6,50 €  | Porto : rouge, blanc | 6cl  | 5,50 € |
| Martini : blanc, rouge          | 6cl  | 5,50 €  | Suze / Campari       | 6cl  | 5,50 € |
| Lillet : blanc, rosé            | 6cl  | 5,50 €  | Monaco / Panaché     | 33cl | 4,00 € |

## Bières

### Pressions

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Cimoise (Blonde)     | 33cl | 4,50 € |
|                      | 50cl | 7,50 € |
| Rousse du Mont Blanc | 33cl | 4,90 € |
|                      | 50cl | 7,80 € |

### Bouteilles

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Blanche du Mont Blanc | 33cl | 5,50 € |
| Leffe                 | 33cl | 5,50 € |
| Desperados            | 33cl | 5,50 € |
| Corona                | 33cl | 5,50 € |

## Vodkas

|               |     |        |
|---------------|-----|--------|
| Vodka Orloff  | 4cl | 7,50 € |
| Vodka Absolut | 4cl | 9,00 € |

## Whiskies

|                           |     |         |
|---------------------------|-----|---------|
| Jim Bean Bourbon          | 4cl | 7,00 €  |
| Clan Campbell             | 4cl | 7,50 €  |
| Jameson Black Barrel      | 4cl | 9,50 €  |
| Jack Daniel's             | 4cl | 9,50 €  |
| Chivas Regal 12 ans d'âge | 4cl | 12,00 € |

## Gins

|                     |     |         |
|---------------------|-----|---------|
| Gin Beefeater       | 4cl | 7,50 €  |
| Gin Hendrick's      | 4cl | 11,00 € |
| Gin Bombay Sapphire | 4cl | 9,00 €  |

## Cocktails

**Aperol Spritz à la Française** 8,50 €

*Aperol Classique, crémant, eau gazeuse, orange*

**Margarita** 9,50 €

*Tequila tiscasz, triple sec, jus de citron vert*

**Basil Smash** 9,50 €

*Gin bombay Sapphire, basilic frais, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf*

**Bloody Mary** 9,50 €

*Vodka absolut, jus de tomate, jus de citron vert, sauce worcestershire, sel au céleri, tabasco original*

**Espresso Martini** 9,50 €

*Vodka absolut, liqueur de café, café noir, Baileys*

**Mojito** 9,50 €

*Rhum Baccardi, citron vert, menthe poivrée fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, angostura bitter classique*

**Piña Colada** 9,50 €

*Rhum Baccardi, rhum Havana, jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre de canne*

**Sex on the Beach** 9,50 €

*Vodka absolut, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de grenadine*

## Cocktails Signature

**Le Châtelain** 10,50 €

*Rhum blanc et rhum Havana Club Especial, jus de citron vert, sirop d'orgeat, schweppes ginger ale*

**La San-Priote** 10,50 €

*Whisky bourbon, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'oeuf, cerise amarena*

## Cocktails sans alcool

**Mocktail aux fruits** 6,50 €

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de grenadine*

**Virgin Mojito** 6,50 €

*Citron vert, menthe poivrée fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne*

# Vins

## Vins rouges

| Vallée du Rhône  | 75cl    | 37,5cl  | Verre 12cl |
|--|---------|---------|------------|
| Ventoux « Cuvée éléphant » 2016  | 22,00 € |         |            |
| Côtes du Rhône <i>Domaine Estezargues</i> 2018                    | 23,00 € |         | 6,50 €     |
| Syrah IGP <i>Domaine Jaboulet</i> 2018   | 25,00 € |         |            |
| Vacquieras <i>Domaine du terme</i> 2018  | 31,00 € |         |            |
| Crozes Hermitage « Amandiers » <i>Domaine du Murinais</i> 2018   | 34,00 € | 22,00 € | 7,50 €     |
| Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018   | 39,00 € |         | 8,00 €     |
| Cornas « Allégorie » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2017   | 67,00 € |         |            |
| Côtes Rotie « Promesse » <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018   | 70,00 € |         |            |
| <b>Bourgogne</b>   |         |         |            |
| Pinot noir domaine de Rochebin <i>maison Fessy</i> 2017  | 22,00 € |         |            |
| Mercrey « vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018   | 43,00 € |         | 9,00 €     |
| Givry 1er cru « en veau » <i>Domaine Fabrice Masse</i> 2018  | 47,00 € |         |            |
| Santenay <i>Domaine Claude Nouveau</i> 2018  | 50,00 € |         |            |
| Chassagne Montrachet <i>Domaine Larue</i> 2018   | 58,00 € |         |            |
| <b>Beaujolais</b>  |         |         |            |
| Morgon prestige <i>maison d'esclas</i> 2018  | 26,00 € |         |            |
| Brouilly « Château de Cercy » 2018   | 28,00 € |         |            |
| Chiroubles « vieilles vignes » <i>Domaine des marrans</i> 2018   | 29,00 € |         |            |
| <b>Languedoc</b>   |         |         |            |
| Minervois « Château bonhomme » <i>maison Goichot</i> 2014  | 22,00 € |         |            |
| Domaine de l'hortus « La Bergerie » 2019   | 31,00 € |         | 6,50 €     |
| Côtes de Roussillon « Têt Pourpre » <i>Domaine Rouaud</i> 2016  | 35,00 € |         |            |
| <b>Bordeaux</b>  |         |         |            |
| Château du Barry « Extrait de rambaud » Médaille d'Or 2017   | 27,00 € |         |            |
| Haut Médoc « Château monsieur de Cambon » 2015   | 28,00 € |         |            |
| <b>Val de Loire</b>  |         |         |            |
| Menetou salon Pinot noir <i>Domaine de Champarlan</i> 2019   | 31,00 € |         |            |
| Saumur Champigny <i>Domaine des Roches neuves</i> 2019          | 34,00 € |         |            |

## Vins rosés

|  | 75cl    | Verre 12cl |
|--|---------|------------|
| Rosé « Greg & Juju » <i>Robert Vic</i> 2018                                  | 21,00 € |            |
| Tavel roc épine de Lafond  | 25,00 € |            |
| Château Puech Haut Prestige Pays d'Oc  | 29,00 € | 8,00 €     |
| FRV 100 Jean Paul Brun <i>Domaine des Terres Dorées (vin rosé pétillant)</i> | 29,00 € | 7,00 €     |

# Vins blancs

## Vallée du Rhône

|  | 75cl    | 37,5cl | Verre 12cl |
|--|---------|--------|------------|
| Viognier d'Ardèche « Grès du Trias » vigneron ardéchois 2018   | 24,00 € |        | 6,50 €     |
| Crozes Hermitage « Cuvée Marine » <i>Domaine du Murinais</i> 2019  | 38,00 € |        |            |
| Saint Joseph <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018   | 43,00 € |        |            |
| Saint Peray « Grain de Silex » <i>Domaine Guy Farge</i> 2019  | 44,00 € |        |            |
| Condrieu <i>Domaine Christophe Pichon</i> 2018   | 69,00 € |        |            |

## Bourgogne

|  |         |         |        |
|--|---------|---------|--------|
| Saint Véran <i>Domaine de la Feuillarde</i> 2019                 | 29,00 € | 20,00 € | 7,50 € |
| Chablis <i>Domaine Gérard Tremblay</i> 2019                      | 39,00 € |         | 9,00 € |
| Pouilly Fuissé <i>Domaine de la Feuillarde</i> 2018              | 42,00 € |         |        |
| Mercrey « Vieilles vignes » <i>Domaine Maurice Protheau</i> 2018 | 46,00 € |         |        |
| Santenay <i>Domaine Claude Nouveau</i> 2018                      | 51,00 € |         |        |

## Beaujolais

|   |         |  |  |
|---|---------|--|--|
| Beaujolais blanc « Les crus » <i>Domaine des Terres Dorées</i> 2019 | 27,00 € |  |  |
|---|---------|--|--|

## Vin du Sud-Ouest

|   |         |  |        |
|---|---------|--|--------|
| Côtes de Gascogne « Uby N°4 » 2018 (moelleux) | 24,00 € |  | 6,50 € |
|---|---------|--|--------|

## Languedoc

|   |         |  |  |
|---|---------|--|--|
| Chardonnay tradition IGP <i>Domaine Preignes</i> 2018 | 21,00 € |  |  |
|---|---------|--|--|

## Val de Loire

|   |         |  |        |
|---|---------|--|--------|
| Cheverny <i>Domaine le portail</i> 2019  | 22,00 € |  | 6,00 € |
| Sancerre <i>Domaine Gérard Boulay</i> 2019  | 48,00 € |  |        |

## Champagnes et crémant

|   | 75cl    | Coupe 12cl |
|---|---------|------------|
| Mercier Brut  | 65,00 € | 11,00 €    |
| Moët et Chandon impérial                              | 85,00 € |            |
| Crémant de Bourgogne blanc <i>Domaine de Rochebin</i> | 26,00 € |            |

## Digestifs et eaux de vie

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Cognac VSOP   | 4cl | 9,50 € |
| Armagnac VSOP   | 4cl | 9,00 € |
| Calvados VSOP   | 4cl | 8,50 € |
| Eau de vie : menthe, poire, framboise                         | 4cl | 8,50 € |
| Chartreuse verte  | 4cl | 8,50 € |
| Rhum Pacto Navio  | 4cl | 8,50 € |
| Rhum Havana club  | 4cl | 7,50 € |
| Cointreau   | 4cl | 7,50 € |
| Get27 / Get31 / Limoncello / Jagermaster / Baileys / Amaretto | 4cl | 7,00 € |