



*Restaurant
Au Château*

Carte des mets

Nos prix s'entendent tva incluse





Les entrées

Plat

Salade verte	frs.	8.00	
Salade mêlée	frs.	12.00	
Salade maxi	frs.	19.00	
Grevettes croustillantes <u>G-L</u> Guacamole, saladine, vinaigrette aux herbes	frs.	22.00	30.00
Mille-feuilles de foie gras poêlé et croustillant d'ananas <u>G-L</u>	frs.	24.00	32.00
Assiette exotique Bonbons piments, accras, samossa	frs.	22.00	

Nos Spécialités

Potence du Château (min. 2 pers.) <u>G-L</u> Boeuf et cheval flambé au cognac, riz, salade sauces: calypso, moutarde, curry, oignons, cornichons	frs.	44.00	/ pers.
Supplément Potence du Château boeuf et cheval 100 gr	frs.	25.00	/ pers.
Entrecôte de Kangourou sur ardoise 200g <u>G-L</u> Sauce poivre, frites, salade Sauce morilles supplément 4.50.-	frs.	38.00	/ pers.
Filet de palée ou bondelle (selon arrivage) en feuille de banane <u>G-L</u> Sauce gingembre, riz, salade	frs.	42.00	/ pers.
Grevettes géantes flambées au rhum <u>L</u> Riz, salade	frs.	42.00	/ pers.

G = sans gluten (glutenfree) L = sans lactose (lactosefree)
Glutenfree peut contenir des traces de gluten





Nos Poissons

Filets de perches au beurre G-L *frs. 39.00*

Filets de perches aux morilles G-L *frs. 43.50*

Filets de palée ou bondelle au beurre (selon arrivage) G-L *frs. 38.00*

Filets de palée ou bondelle aux morilles (selon arrivage) G-L *frs. 43.50*

Garnitures : salade, frites, riz ou pommes nature

Nos Viandes

Emincé de poulet au curry G-L *frs. 26.00*

Filet d'autruche 200g *frs. 42.00*

Pavé de boeuf (filet) 200g *frs. 44.00*

Entrecôte de cheval 200g *frs. 38.50*

Garnitures : salade, frites, riz, pommes nature, légumes

Sauces au choix : poivre, café de Paris, béarnaise G-L

Sauce morilles supplément 5.50.- G-L

G = sans gluten (glutenfree) L = sans lactose (lactosefree)

Glutenfree peut contenir des traces de gluten





frs. 45.00

Minimum 2 pers.

Menu de Dégustation Créole

Accras, bonbons piment, samossa

Poulpe au lait de coco et curcuma

Boeuf aux épices Bryani

Rougaille de crevettes

Filet de Lieu noir au gingembre

Garniture Créole

*(Riz, chutney, faratas, manioc,
patate douce, banane plantain)*

Flan Coco

Ananas au sirop

Banane Flambée





Nos Pâtes

Spaghetti ou Penne

Aux crevettes

frs. 25.00

Carbonara

frs. 23.00

Nos Assiettes végétariennes

Riz sauté aux légumes G-L

frs. 24.00

Légumes sautés G-L

frs. 22.00

Nos mets au fromage

Fondue moitié-moitié (servis uniquement au café)

frs. 22.00

Omelette au fromage et salade verte

frs. 22.00

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille bourbon G-L

frs. 12.00

Fondant au chocolat et sa boule vanille

frs. 14.00

Flan coco G-L

frs. 11.00

Banane flambée au Rhum et au miel, et sa glace vanille

frs. 13.00

G = sans gluten (glutenfree) L = sans lactose (lactosefree)

Glutenfree peut contenir des traces de gluten





Nos Pizzas

Petite pizza à frs. 14.00 sauf marguerite à frs. 9.00

Pour tout changement de garniture supplément de frs. 1.00

- | | |
|--|-------------------|
| <i>1 Marguerite</i> | <i>frs. 14.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, origan</i> | |
| <i>2 Jambon</i> | <i>frs. 16.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon, origan</i> | |
| <i>3 Napolitaine</i> | <i>frs. 17.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, poivrons, câpres, anchois, olives</i> | |
| <i>4 Quatre saisons</i> | <i>frs. 19.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts, origan</i> | |
| <i>5 Exotique</i> | <i>frs. 17.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan</i> | |
| <i>6 Romana</i> | <i>frs. 17.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i> | |
| <i>7 Ali-Baba (!! piquant !!)</i> | <i>frs. 19.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, olives</i> | |
| <i>8 Au 3 fromages (pas en petite pizza)</i> | <i>frs. 17.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola</i> | |
| <i>9 Aux crevettes</i> | <i>frs. 20.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, crevettes, origan</i> | |
| <i>10 Château</i> | <i>frs. 19.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, vacherin-gruyère, lard, oignons, oeuf</i> | |
| <i>11 Au Thon</i> | <i>frs. 20.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, thon, câpres, oignons, origan</i> | |
| <i>12 Végétarienne</i> | <i>frs. 17.00</i> |
| <i>Tomate, mozzarella, légumes de saison, origan</i> | |





Nos Vins

<i>Blancs</i>			<i>Btl</i> <i>75cl</i>	<i>Pot</i> <i>50cl</i>	<i>Dl</i>
<i>Château de Font</i>	<i>Morax</i>	<i>70cl</i>	31.00	18.50	3.60
<i>Château de Font</i> <i>Fusion Pinot blanc Pinot gris</i>	<i>Morax</i>			29.00	
<i>Rouges-Terres</i>	<i>Bonvillars</i>		30.00	19.00	3.70
<i>L'Arquebuse</i>	<i>Bonvillars</i>		32.00		
<i>Coup de l'Etrier</i>	<i>Epesses</i>		44.00		
<i>Château Chatagneréaz</i>	<i>Ms/Rolle</i>		37.00		
<i>Murviedro</i>	<i>(blanc doux) Espagne</i>			34.00	
<i>Cheyres</i>	<i>A V B</i>		30.00	17.00	3.40
<i>Fendant</i>	<i>A O C</i>			17.00	3.40
<i>Vully</i>	<i>Schmutz</i>	<i>70cl</i>	32.00	18.50	3.60
<i>Cep</i>	<i>Bonvillars</i>			18.50	3.60

<i>Rosés</i>			<i>Btl</i>	<i>Pot</i>	<i>Dl</i>
<i>Château de Font</i>	<i>Morax</i>	<i>70cl</i>	35.00	21.50	4.20
<i>Vully</i>	<i>Schmutz</i>		35.00	18.50	3.60
<i>Blanc de Pinot Noir</i>	<i>Bonvillars</i>		34.00		
<i>Cep</i>	<i>Bonvillars</i>			16.50	3.20
<i>Cheyres</i>	<i>A V B</i>			19.00	3.80
<i>Oeil-de-Perdrix</i>	<i>Valais</i>			18.00	3.50
<i>Dôle Blanche</i>	<i>Valais</i>			19.50	3.80





Nos Vins

<i>Rouges</i>		<i>Btl</i> <i>75cl</i>	<i>Pot</i> <i>50cl</i>	<i>Dl</i>
<i>Cheyres Pinot Noir</i>	<i>A V B</i>	32.00	21.00	4.20
<i>Château de Font Pinot Noir</i>	<i>Morax</i>	70cl 33.00	23.50	4.60
<i>Château de Font</i> <i>Le hô de Cheyres</i>	<i>Morax</i>		27.00	
<i>Vully Pinot Noir</i> <i>Sang des bourguignons</i>	<i>Schmutz</i>	70cl 34.00		
<i>Vully Pinot Noir</i>	<i>Schmutz</i>		23.50	4.60
<i>Primitivo</i>	<i>Italie</i>	32.00	21.00	4.10
<i>Gamaret</i>	<i>Bonvillars</i>	48.00		
<i>Vin des Groisées</i>	<i>Elevé en fût de Chêne</i>	49.00		
<i>Pinot Noir</i>	<i>Rés. des administrateurs</i>	38.00		
<i>Murviedro</i>	<i>Espagne</i>	37.00		
<i>Sources aux fées</i>	<i>France</i>	48.00		
<i>Vin des Groisées Pinot Noir</i>	<i>Bonvillars</i>	40.00	25.00	
<i>Château Haut Roquefort</i>	<i>Bordeaux</i>		33.00	37,5cl
<i>Amarone</i>	<i>Italie</i>		32.00	
<i>Pinot Noir du Valais</i>			21.00	4.20
<i>Néro d'Avola</i>	<i>Italie</i>		23.50	4.60
<i>Baron rouge</i> <i>Vully pinot, gamay, gamaret, garanoir</i>	<i>Cave Besse</i>		21.00	4.20





Cafés - infusions

Café		3.50
Express		3.50
Ristretto		3.50
Renversé		3.80
Capuccino		4.10
Café Viennois		4.90
Chocolat - Ovo		4.00
Lait	2dl	2.10
Lait	3dl	3.10
Thé - infusion		3.10
Latte macchiato		4.70
Latte macchiato au caramel		4.90
Moccacino		6.90
Baileys		6.50
Double express		5.90

Minérales	2dl	3dl	5dl
Minérales	3.10	3.40	5.50
Coca	3.10	3.40	5.50
Thé froid	3.10	3.40	5.50
Citron	3.10	3.40	5.50
Grapefruit	3.10	3.40	5.50
Jus d'orange	3.30	4.30	
Jus ananas	3.30	4.30	

Bières

<i>Cardinal lager pression</i>	<i>2dl</i>	<i>3.30</i>	
<i>Cardinal lager pression</i>	<i>3dl</i>	<i>3.80</i>	
<i>Cardinal lager pression</i>	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>	
<i>Feldschlössen s/alcool</i>	<i>2dl</i>	<i>3.30</i>	
<i>Feldschlössen s/alcool</i>	<i>3dl</i>	<i>3.80</i>	
<i>Feldschlössen s/alcool</i>	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>	
<i>Sirops</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Grenadine, menthe,</i>	<i>1.60</i>	<i>2.10</i>	<i>2.60</i>
<i>citron, eau plate</i>			

Bières en bouteilles

Cardinal spéciale		4.00
Feldschlössen s/alcool		4.00
Heineken		4.30
Paulaner Blanche	5dl	6.90
Ittinger Ambrée	33cl	4.90
Eve Litchi		6.00
Desperados	33cl	6.00
Super Bock	33cl	3.80
Sagres	33cl	3.80

Minérales en bouteille

Kenniez verte	50cl	5.80
Kenniez bleue	50cl	5.80
Coca light	33cl	4.50
Coca zéro	33cl	4.50
Jus de pomme	30cl	4.50
Orangina	25cl	4.50
Schweppes	20cl	4.40
Rivella rouge	33cl	4.50
Rivella bleu	33cl	4.50
Jus de tomate	20cl	4.40
Jus de d'abricot	20cl	4.40
San Bitter	10cl	4.40
Schorlé	33cl	4.80
Kenniez	Litre	9.00
Coca	1,25 Litre	10.50
Thé Froid	1,5 litre	11.50
Grapefruit	1,5 litre	11.50
Sans autre boisson		
Carafe d'eau		3.50





Apéritif

<i>Martini blanc</i>	4cl	5.20
<i>Martini rouge</i>	4cl	5.20
<i>Cynar</i>	4cl	5.20
<i>Suze</i>	4cl	5.20
<i>Appenzeller</i>	4cl	5.20
<i>Porto</i>	4cl	5.70
<i>Pastis</i>	2cl	3.30
<i>Ricard</i>	2cl	3.30
<i>Ouzo</i>	2cl	3.40
<i>Absinthe</i>	2cl	3.90
<i>Pacific s/alcool</i>	2cl	3.30
<i>Fernet Branca</i>	4cl	5.60
<i>Kir vin blanc</i>	1dl	3.90
<i>Kir Royal</i>	1dl	8.10
<i>Coupe champagne</i>	1dl	16.00
<i>Aperol Spritz</i>	2dl	8.00
<i>Hugo</i>	2dl	8.00

Digestifs

<i>Pomme</i>	2cl	3.80
<i>Pruneau</i>	2cl	5.20
<i>Williamine</i>	2cl	7.20
<i>Abricotine</i>	2cl	7.20
<i>Prune</i>	2cl	6.70
<i>Bérugé</i>	2cl	7.20
<i>Poire à Botzi</i>	2cl	7.70
<i>Framboise</i>	2cl	7.20
<i>Marc</i>	2cl	5.00
<i>Kirsch</i>	2cl	5.00
<i>Coing</i>	2cl	5.20
<i>Grappa</i>	2cl	6.50
<i>Mirabelle</i>	2cl	7.20
<i>Cognac</i>	4cl	9.20
<i>Armagnac</i>	4cl	9.70

<i>Calvados</i>	4cl	9.20
<i>Vielle prune</i>	4cl	9.70
<i>Bayles</i>	4cl	7.20
<i>Amaretto</i>	4cl	7.20
<i>Limoncello</i>	4cl	7.20
<i>Cointreau</i>	4cl	8.70
<i>Grand Marnier</i>	4cl	8.70

Spiritueux

<i>Rhum blanc</i>	4cl	9.20
<i>Rhum brun</i>	4cl	9.20
<i>Rhum vanille</i>	4cl	9.70
<i>Rhum St-Etienne</i>	4cl	16.00
<i>Rhum St-James</i>	4cl	16.00
<i>Gin</i>	4cl	9.20
<i>Vodka blanche</i>	4cl	9.20
<i>Vodka rouge</i>	4cl	9.20
<i>J-B</i>	2cl	7.20
<i>J-B</i>	4cl	10.20
<i>Ballantines</i>	2cl	8.20
<i>Ballantines</i>	4cl	11.20
<i>Cardhu</i>	2cl	11.20
<i>Cardhu</i>	4cl	15.00
<i>Glenfiddish</i>	2cl	11.00
<i>Glenfiddish</i>	4cl	14.00
<i>Glenlivet</i>	2cl	12.00
<i>Glenlivet</i>	4cl	15.00
<i>Lagavulin</i>	2cl	14.00
<i>Lagavulin</i>	4cl	17.00
<i>Talisker</i>	2cl	14.00
<i>Talisker</i>	4cl	17.00
<i>Zekilla</i>	2cl	6.00





Café - Restaurant - Bar - Terrasse

www.auchateau.ch

Nos prix s'entendent TVA incluse



*Rue des Granges 2
1470 Estavayer-le-Lac*

*Tél. 026 - 663 10 49
Fax. 026 - 663 33 36*

Tous droits réservés - 2021 - Restaurant au Château



Tous droits réservés - Restaurant au Château
Juin 2021