Le Bistrot

CARTE DE SAISON

CARTE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR

Le midi, retrouvez notre Menu Étoile Filante et notre Grunch Self
Grunch : la rencontre du Graze et du Brunch — un Brunch Revisité
Où l'on prend le temps de déguster au rythme qui vous fait plaisir

✦ Plat composant le Menu Plaisir du Bistrot à 30 €
✶ Plat disponible en version végétarienne

✦ À PARTAGER ✦

Stracciatella, pinsa grillée ..... **9,50 €**
Claie Ibérique — jambon Serrano, lomo, chorizo ..... **21 €**
Claie Mixte — charcuterie et fromages fermiers ..... **24 €**

✦ LES ENTRÉES ✦

Cappuccino de champignons et noisettes ✦ ❦ ..... **8,00 €**
Mimosa d'œuf et bresaola ✦ ❦ ..... **8,50 €**
Accras de poisson et gambas, mayonnaise Sriracha ✦ ❦ ..... **8,00 €**
Saumon fumé par nos soins, gaufre, betterave, crème d'œuf de hareng ..... **14,50 €**

✦ LES CANAILLES DU BISTROT ✦

La Salade Stelsia ..... **18,00 €**
Salade folle, saumon fumé, toast de foie gras, crottin de chèvre rôti, gésiers et tomates
Tagliatelles à l'encre, gambas marinées et wakamé ✦ ❦ ..... **18,00 €**

✦ LE BISTROT DES COPAINS ✦

Tradition, Générosité, Convivialité

L'andouillette grillée 240 g « sauce Roi de France » ..... **24,90 €**
Sauce béarnaise froide
Tripoux mijotés de « nos grands-pères » ..... **22 €**
Pied de porc farci pané « Minotier 1910 » ..... **22,50 €**
Farce jambon de Tonneins, champignons noirs, jus onctueux au moût de raisins, crème fouettée
Mixed Grill pour 2 personnes ..... **35 € / pers.**
Bœuf grillé pastrami, saucisse, andouillette, cœur de canard persillé, volaille au citron confit, chuletas d'agneau, tête d'alouette, boudin grillé

« À part, mais en accord ! » choisissez votre garniture :
Salade et pomme-frites coin de rue ou Salade et purée « Bistrot »

Supplément garniture au choix (pomme-frites coin de rue ou purée « Bistrot » ou salade) ..... ***3 €***

À l'ardoise

Sélection du boucher « À bonne maturation » ..... **11,50 € / 100 g**

Le Bistrot

CARTE DE SAISON

CARTE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR

LES VIANDES ET POISSONS

Cabillaud doré, râpé de fenouil, blanquette de légumes ..... **24 €**

Encornet, vinaigrette de poulpe, pommes persillées, aïoli ..... **20 €**

Tartare de bœuf au couteau (environ 180 g), pomme coin de rue ..... **23 €**
Préparé ou aller-retour — jaune d'œuf à la demande

Aiguillette de magret IGP, grattons, frites et crémeux de patate douce ..... **22 €**

Blanquette de légumes parfum d'agrume, langues d'oiseau ..... **18,50 €**

Saucisse-purée « Stelsia », échalote confite, jus à l'ancienne ..... **20 €**

L'Ardoise du Bistrot

Découvrez les suggestions du moment et la pièce de bœuf

LES FROMAGES

Fromages affinés fermiers ..... **10 €**

Crottin de chèvre rôti, salade carmine aux noix ..... **7,50 €**

LES DESSERTS

Milky Rice caramel, riz soufflé ..... **7,50 €**

Cookie gourmand choco-noisette ..... **8,50 €**

Coco, granny, kiwi — sorbet et meringue yaourt ..... **7,50 €**

Gourmandise « Stelsia » ..... **12 €**

Croustade pomme-pruneaux, glace pruneau-Armagnac ..... **12 €**



✦ NOS MENUS ✦

✦ LE MIDI ✦

Grunch : la rencontre du Graze et du Brunch — un Brunch Revisité
où l'on prend le temps de déguster au rythme qui vous fait plaisir

Le Grunch Self

TOUS LES MIDIS

Du lundi au vendredi

Entrées et desserts en Grunch self
Plats du jour ou Pasta du Chef
servis à l'assiette

20,50 €

Le samedi et le dimanche

Grunch self + poulet à la broche ou Pasta du Chef

36 €

Supplément 8 € remplacez le plat du jour par une suggestion de l'ardoise

Menu Étoile Filante

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

Salade Suggestions ou Pasta du Chef
+ café express et ses 2 mignardises

16,90 €

✦ LE SOIR ✦

Menu Plaisir du Bistrot

Entrée + Plat + Dessert

Vous composez à la carte parmi les plats signalés par l'étoile ✦

30 €

✦ MIDI ET SOIR ✦

Menu Pitchoun

Plat + Dessert

Jusqu'à 12 ans

15 €

✦ ✦ ✦

Prix nets en euros, service compris.

Château Le Stelsia — Le plaisir de faire plaisir

Le Bistrot

SEASONAL MENU

MENU SERVED IN THE EVENING ONLY

At lunchtime, discover our Menu Étoile Filante and our Grunch Self

Grunch: where Graze meets Brunch — brunch reinvented, to be savoured at whatever pace pleases you

✦ Dish available in the €30 Menu Plaisir du Bistrot

✶ Available in a vegetarian version

✦ TO SHARE ✦

Stracciatella, grilled pinsa **€9.50**

Iberian Board — Serrano ham, lomo, chorizo **€21**

Mixed Board — cured meats and farmhouse cheeses **€24**

✦ STARTERS ✦

Mushroom and hazelnut cappuccino ✦ ❦ **€8.00**

Egg mimosa and bresaola ✦ ❦ **€8.50**

Fish and prawn fritters, Sriracha mayonnaise ✦ ❦ **€8.00**

House-smoked salmon, waffle, beetroot, herring roe cream **€14.50**

✦ BISTROT FAVOURITES ✦

The Stelsia Salad **€18.00**

Mixed leaves, smoked salmon, foie gras toast, roasted goat cheese, gizzards and tomatoes

Squid-ink tagliatelle, marinated prawns and wakame ✦ ❦ **€18.00**

✦ LE BISTROT DES COPAINS ✦

Tradition, generosity, conviviality

Grilled andouillette 240 g (tripe sausage), “Roi de France” sauce **€24.90**

Cold béarnaise sauce

Slow-simmered tripoux (stuffed tripe parcels), grandfathers’ recipe **€22**

Breaded stuffed pig’s trotter “Minotier 1910” **€22.50**

Tonneins ham, black mushrooms, silky grape-must jus, whipped cream

Mixed grill for two ..... **€35 pp**

Grilled pastrami beef, sausage, andouillette, duck hearts in persillade, chicken with preserved lemon, lamb chuletas, stuffed beef roll, grilled black pudding

“Served apart, but in harmony!” choose your side:
salad and street-corner fries, or salad and “Bistrot” mash

Extra side of your choice (street-corner fries, “Bistrot” mash or salad) ***€3***

On the blackboard

Butcher’s selection “properly aged” ..... **€11.50 / 100 g**

CHÂTEAU Le Stelsia
Le plaisir de faire plaisir

Le Bistrot

SEASONAL MENU

MENU SERVED IN THE EVENING ONLY

✦ MEAT AND FISH ✦

Pan-seared cod, shaved fennel, creamy vegetable blanquette ❦ **€24**

Squid, octopus vinaigrette, parsley potatoes, aïoli ✦ ❦ **€20**

Hand-cut beef tartare (approx. 180 g), street-corner potatoes **€23**
Seasoned or flash-seared — egg yolk on request

PGI duck breast strips, crispy duck, fries and sweet potato purée **€22**

Citrus-scented vegetable blanquette, orzo pasta ✦ ❦ **€18.50**

“Stelsia” sausage and mash, confit shallot, old-style jus ✦ ❦ **€20**

✦ The Bistrot Blackboard ✦

Discover today’s specials and the cut of beef

✦ CHEESES ✦

Matured farmhouse cheeses **€10**

Roasted goat cheese, carmine salad with walnuts ✦ **€7.50**

✦ DESSERTS ✦

Milky Rice caramel, puffed rice ✦ **€7.50**

Indulgent chocolate-hazelnut cookie **€8.50**

Coconut, Granny Smith, kiwi — sorbet and yoghurt meringue ✦ ❦ **€7.50**

“Stelsia” Sweet Treat **€12**

Apple and prune croustade, prune-Armagnac ice cream **€12**



✦ OUR SET MENUS ✦

✦ LUNCHTIME ✦

Grunch: where Graze meets Brunch — brunch reinvented,
to be savoured at whatever pace pleases you

Le Grunch Self

EVERY LUNCHTIME

Monday to Friday

Starters and desserts, Grunch self
Dish of the day or Chef's Pasta
served to the table

€20.50

Saturday and Sunday

Grunch self-service + spit-roast chicken or Pasta

€36

Supplement €8
swap your dish of the day for a blackboard special

Menu Étoile Filante

LUNCHTIME, MONDAY TO FRIDAY

Suggestions Salad or Chef's Pasta
+ espresso and two petits fours

€16.90

✦ EVENING ✦

Menu Plaisir du Bistrot

Starter + Main + Dessert

Choose à la carte from the dishes marked ✦

€30

✦ LUNCH AND DINNER ✦

Menu Pitchoun

Main + Dessert

Up to 12 years old

€15

✦ ✦ ✦

Prices in euros, service included.

Château Le Stelsia — Le plaisir de faire plaisir