



Le Bistrot

C A R T E D E S A I S O N

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 €
<i>Salade folle, saumon fumé, toast de foie gras, crottin de chèvre rôti, gésiers et tomates</i>	
Tagliatelles à l'encre, gambas marinées et wakamé ◆ 🌱.....	18,00 €



Le Bistrot

C A R T E D E S A I S O N

CARTE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR

♦ LES VIANDES ET POISSONS ♦

Cabillaud doré, râpé de fenouil, blanquette de légumes 🌱.....	24 €
Encornet, vinaigrette de poulpe, pommes persillées, aioli ♦ 🌱.....	20 €
Tartare de bœuf au couteau (environ 180 g), pomme coin de rue.....	23 €
<i>Préparé ou aller-retour — jaune d'œuf à la demande</i>	
Aiguillette de magret IGP, grattons, frites et crémeux de patate douce.....	22 €
Blanquette de légumes parfum d'agrumes, 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 €

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
<i>Mixed leaves, smoked salmon, foie gras toast, roasted goat cheese, gizzards and tomatoes</i>	
Squid-ink tagliatelle, marinated prawns and wakame ◆ 🌱.....	€18.00



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, aioli ♦ 🌱	€20
Hand-cut beef tartare (approx. 180 g), street-corner potatoes	€23
<i>Seasoned or flash-seared — egg yolk on request</i>	
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

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

