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

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 *Préparé ou aller-retour — jaune d'œuf à la demande*	23 €
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

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

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 *Mixed leaves, smoked salmon, foie gras toast, roasted goat cheese, gizzards and tomatoes*	**€18.00**
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, aïoli ✦ ❦	**€20**
Hand-cut beef tartare (approx. 180 g), street-corner potatoes *Seasoned or flash-seared — egg yolk on request*	**€23**
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

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

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