

Alain Lorthioir vous présente



Le Châtelet

Cuisine Française
Grillades au feu de bois

*La Carte
de l'auberge*



Nos apéritifs



La coupe de champagne sélection du châtelet	7.00 €
La coupe de champagne Ruinart	12.00 €
Le kir royal	8.00 €
Le cocktail « le Châtelet »	9.00 €
Le ricard	3.00 €
Les martinis (rouge, blanc, rosé, bitter)	3.00 €
L'américano maison	6.50 €
Le porto (rouge ou blanc)	3.00 €
Le muscat blanc	3.00 €
Le whisky Clan Campbell	5.00 €
L' Irish Jameson	6.00 €
Le bourbon Four Roses	6.00 €
Le scotch single malt Glenfiddich 15 ans	9.00 €
Pisang (orange ou ananas)	5.00 €
Malibu (orange ou ananas)	5.00 €
Le kir dans la tradition	6.00 €
Le kir auesnois	5.00 €
La suze nature ou cassis	3.00 €
Picon bière ou vin blanc	6.50 €
Picon royal	8.00 €
Le cocktail de fruits sans alcool	5.00 €



Nos Spécialités Régionales



NOS PLATS REGIONAUX

LA JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA BIÈRE	15 €
LA FLAMICHE AU MAROILLES FERMIER	12 €
LES LASAGNES DE SAUMON FUMÉ AU MAROILLES	13 €
LE WATERZOÏ DE CABILLAUD EN PAPILOTE	15 €

NOS ENTRÉES A LA CARTE

LA PART DE FLAMICHE AU MAROILLES FERMIER	7 €
LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS	9 €
LE DUO DE TERRINES DE GIBIER	7 €
L'ESCALOPE TIÈDE DE FOIE GRAS À LA POIRE	11 €
LES NOIX DE ST-JACQUES PARFUM DES ÎLES	11 €
LA DOUZAIN D'ESCARGOTS BEURRE AIL ET PERSIL	10 €
LA POELÉE DE GAMBAS A LA BADIANE	9 €



Nos grillades au feu de bois

Nos pièces grillées

	100grs	200grs	300grs	400grs	500grs
L'onglet de boeuf	11 €	16 €	21 €	26 €	31 €
Le magret de canard	13 €	19 €	26 €	33 €	40 €
Le pavé de rumsteck	12 €	17 €	22 €	27 €	32 €
Le carré d'agneau	13 €	19 €	26 €	33 €	40 €
Trio carné Onglet de bœuf +cœur de rumsteck et cote d'agneau	14 €	19 €	24 €	29 €	34€
Entrecôte	14 €	19 €	24 €	29 €	34€
Duo Ibérique Pluma et chorizo	12 €	17 €	22 €	27 €	32 €

Nos brochettes au feu de bois

Nos brochettes	100grs	200grs	300grs	400grs	500grs
Brochette de boeuf	10 €	15 €	20 €	25 €	30 €
Brochette de poulet	08 €	11 €	14 €	17 €	20 €
Brochette mixed grill	12 €	19 €	26 €	33 €	40 €
Brochette de noix de St-Jacques et gambas	14 €	21 €	28 €	35 €	42 €

Nos menus



Notre menu saveurs du nord

27 €

La part de flamiche au maroilles

Le duo de terrines de gibier

La poêlée de gambas à la pomme

La joue de bœuf braisée à la bière
Le waterzoï de cabillaud en papillotte
Le filet de poulet au maroilles fermier

L'assiette de trois fromages régionaux

ou

Les suggestions gourmandes

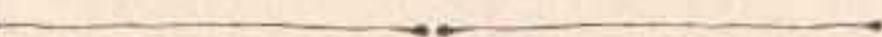


Nos menus



Le menu épicurien

35 €



Le gravlax de saumon maison

L'escalope tiède de foie gras à la poire

Les noix de Saint-Jacques au parfum des Îles

La douzaine d'escargots au beurre ail et persil

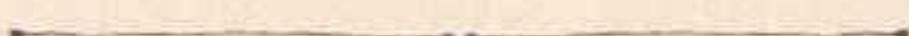


Le pavé de rumsteck sauce à votre choix

Les côtes d'agneau à la cheminée

Le magret de canard à la cerise

La cotriade du pêcheur



L'assiette de cinq fromages

L'assiette gourmande

La suggestion de dessert



Nos menus



Le midi en semaine

la suggestion du jour à **10 €**

ou les formules du midi :

15 €

la suggestion

19 €

la brochette

+

une boisson dans notre sélection

+

un café gourmand



Nos boissons



Nos bières

de la brasserie

Duick à Jenlain à la pression	25 cl	33 cl	50 cl
La blonde L'Or	4.00 €	5.00 €	7.00 €
L' Ambrée	4.00 €	5.00 €	7.00 €

Leffe blonde 33 cl	4.50 €
Chimay bleue 33cl	4.50 €

Nos boissons fraîches

Coca cola, light, zéro 3.00 €

Jus de fruits, Schweppes (tonic ou agrumes),
sprite, orangina, oasis tropical, nestea,
cidre, perrier 3.00 €

Eau minérale naturelle	50 cl	1 lt
plate ou pétillante	3.00 €	4.00 €



Nos Vins

Nos vins blancs secs	75 cl	€
Alsace :	Gentil	22.00
Bourgogne aligoté :	La Chablisienne	18.00
Côtes du Rhône :	St Joseph	32.00
Côtes de Gascogne :	Uby Colombard	14.00

Nos vins rosés secs	75 cl	
Côtes de Thongue :	Clair de Lène	19.00
La Loire :	Chinon Les Carouges	14.00
	Sancerre Mercy Dieu	26.00

Nos vins rouges	75 cl	
Loire :	Rouge Chinon	18.00
Côtes de Thongue :	Réserve de la famille	29.00
	Cuvée César	39.00
Bordeaux :	Beau Mayne	18.00
	Mouton Cadet	25.00
	St-Estephe Château Le Crocq	32.00
	Pauillac Baron Nathaniel	45.00
	Lalande de Pommerol	
	Château Moulin de Sales	35.00
Bourgogne :	Mercurey de la maison	
	Bouchard	35.00
Beaujolais :	Morgon Domaine	
	de Lathevalle	22.00
Côtes du Rhône :	Crozes-Hermitage Les Launes	
	de la maison Delas	26.00

Nos Vins

Nos ½ bouteilles	37.5 cl	
Loire rosé :	Chinon Les Grayères	09.00
Loire :	Rouge Chinon	12.00
Beaujolais rouge :	Saint-Amour de la maison Mommessin	14.00
Bordeaux rouge :	Pauillac Baron Nathaniel	32.00
	Beau Mayne	09.00
Nos Champagnes :	75 cl	
	Veuve Renard de Beaumont Brut	39.00
	Pommery Brut Royal	49.00
	Ruinart Brut	59.00
Nos vins au verre	12.5 cl	
Alsace blanc : un régal	Le Gentil, c'est un assemblage de cépages nobles : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer et Muscat	04.00
Bourgogne blanc :	Macon Villages Chardonnay Cave de Vire	03.50
Côtes de Gascogne blanc doux :	Uby Manseng	03.00
Côtes de Thongue rosé :	Clair de Lène	03.50
Saint-Estephe:	Château Le Crocq	06.00
Margaux :	Château Marquis de Terme	14.00
Bordeaux rouge :	Mouton Cadet	04.50





Le Châtelet

Cuisine Française
Grillades au feu de bois

C'EST AUSSI :

ACCUEIL DE GROUPES

**ORGANISATION DE VOS REPAS
PRIVÉS ET PROFESSIONNELS**

**ENTERREMENT DE VIE DE JEUNE FILLE
ET/OU DE GARÇON**

VIN D'HONNEUR

BUFFETS OU REPAS SERVIS A TABLE

VOTRE MARIAGE CLEFS EN MAIN

VOTRE DECORS PERSONNALISE

PISTE DE DANSE SONO ET JEUX DE LUMIERE

ANIMATEUR/DISK JOCKEY