



AUBERGE
DU

CHÂTEAU
DE CLERMONT

MENU DE LA SEMAINE

du lundi midi
au vendredi midi
uniquement.

Plat du jour 9,90 €

Menu du jour 14,50 €
(entrée + plat du jour + dessert +
1/4 de vin + café)

Menu simple 11,90 €
(plat du jour + fromage ou dessert + café)



MENU À COMPOSER selon vos envies

Menu Grand Gourmand 35 €
(entrée + plat + fromage + dessert)

Menu Petit Gourmand 26,50 €
(entrée + plat) ou (plat + dessert)

Menu Petite Canaille 8,50 €
enfant jusqu'à 8 ans
(plat proposé par le chef + dessert +
sirop à l'eau)

Pour accompagner votre apéritif,
la planche de saucisson de pays
à partager 9,50 €

Entrée-repas * Voir les entrées

Fromages de nos contrées 5,20 €

Dessert à la carte 8,00 €

Le café gourmand 10,50 €

N'oubliez pas
les suggestions
de **LA PORTE
SUSPENDUE...**

UN PLAT POUR CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE !

LES PLATS DE BISTRO

Un plat de bistro peut être servi en dehors de son jour habituel, sur simple commande préalable.

LUNDI

Tartare de bœuf, frites maison
18,00 €

MARDI

Andouillette de Claude Bellang à la moutarde et champignons
18,00 €

MERCREDI

Fermeture hebdomadaire

JEUDI

La tête de veau sauce ravigote
14,50 €

VENDREDI

Les cuisses de grenouilles sautées à l'ail et persil
21,50 €

LES ENTRÉES

- Tube de jambon de Savoie, chèvre aux noix, rampon, vinaigrette de myrtilles et gressin * 17,50 € 14,50 €
- Salade folle de magret fumé, sot-l'y-laisse en persillade, tomates cerises confites et pomme Granny * 19,50 € 15,50 €
- Velouté de racine de persil et érable, rouelle de foie gras, prosciutto séché et écume de lait * 20,00 € 17,00 €

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre cuisinée selon l'humeur.

- Entrecôte de veau farcie aux champignons, blettes et noisettes, jus réduit à l'armagnac 23,00 €
- Gâteau d'écrevisses, son fumet légèrement infusé à la badiane et féra du Léman juste saisi 25,00 €
- Noix de joue de cochon confite au jus façon « grand-mère », céleri-pomme en tempura 21,00 €

LES DESSERTS

Les pâtisseries et desserts sont fabriqués par nos soins.

- Verrine au citron combawa, craquant, condiment sucré à la mangue et meringue pavlova 8,00 €
- Délicieux au chocolat Alunga, biscuit madeleine au miel et crémeux vanille 8,00 €
- Crumble pommes poires, caramel au beurre salé et glace vanille 8,00 €

PRIX EN EUROS TTC

TOUTE PERSONNALISATION DU MENU
ENTRAÎNE UNE FACTURATION
À LA CARTE

MENU DE GROUPE :
À PARTIR DE 25,80 €, NOUS CONSULTER

MENU DE MARIAGE :
NOUS CONSULTER

Les plats et desserts servis sont cuisinés et préparés sur place. Ils nécessitent un temps de préparation : ne nous en tenez pas rigueur si d'aventure le temps d'attente vous semblait trop long.
Le Chef et ses collaborateurs s'activent pour vous... !

LES BOISSONS

Sodas

Perrier 33 cl	3,00 €
Coca-Cola 33 cl	3,00 €
Schweppes 25 cl	3,00 €
Orangina 25 cl	3,00 €

Jus de fruits

Joker 25 cl	3,00 €
(orange, abricot, tomate, ananas, pomme)	
Ice Tea 33 cl	3,00 €
Diabolo 25cl	3,00 €

Eaux minérales/gazeuses

San Pellegrino 1 l	4,60 €
San Pellegrino ½ l	3,50 €
Évian 1 l	4,60 €
Évian ½ l	3,00 €
Évian 25 cl	2,50 €
(minérale + sirop)	

Boissons chaudes

Café	1,50 €
Café décaféiné	1,50 €
Grand café	2,40 €
Cappuccino	2,90 €
Thé, infusion	2,30 €
Chocolat chaud	3,00 €

PRIX EN EUROS TTC

TAXES ET SERVICE COMPRIS

Bières bouteille

Desperados 33 cl	4,00 €
Grimbergen Ambrée 33 cl.....	5,00 €
Veyrat (ambrée, blanche) 33 cl	5,00 €

Bière pression

Meteor pression 25 cl	2,80 €
galopin	1,80 €
Leffe pression 25 cl	3,80 €
1664 sans alcool 25 cl.....	3,80 €

Apéritifs

Ricard momie 1 cl	1,30 €
entier 2 cl	2,30 €
Martini (rouge, blanc) 4 cl	2,30 €
Suze 4 cl	2,30 €
Malibu 4 cl	4,50 €
Kir au vin blanc 15 cl	3,50 €
Bitter	3,00 €

Alcools (4 cl)

Whisky Jack Daniel's	5,00 €
baby	3,00 €
Scotch whisky Lagavulin 16 ans	8,00 €
baby	4,50 €
Vodka	5,00 €
Rhum	5,00 €
baby	2,50 €

Digestifs (4 cl)

Génépi	4,50 €
Chartreuse	4,50 €
Get 27	4,50 €
Baileys	4,50 €
Cognac	4,50 €
Calvados	4,50 €
Poire William	5,00 €

Les effervescents (15 cl)

Royal Seyssel à M. Lambert	4,00 €
Royal Myrtilles	4,00 €
Coupe de champagne + crème de fruits	8,50 €
Champagne Bollinger Ayala coupette	8,00 €
bouteille	66,00 €

LES VINS

Les vins de nos Savoie

LES BLANCS

Roussette de Frangy	Stéphane Héritier	17,00 €	
Jongieux	La Cave du Prieuré	19,00 €	
Chignin Bergeron	Maison Quénard	29,00 €	18,00 €
Seysssel	Émilienne Chappuis	17,00 €	

LES ROUGES

Gamay de Jongieux	La Cave du Prieuré	18,50 €	
Mondeuse de Jongieux	La Cave du Prieuré	23,00 €	

Les vins du Val de Loire

LES BLANCS

Sancerre	Le Chatillet	27,00 €	16,00 €
Coteaux du Layon	Château de la Mulonnière	26,00 €	

LES ROUGES

Chinon	Moulin de Beau Puy	21,00 €	
Saint-Nicolas de Bourgueil	Guy Sachet	27,00 €	15,00 €
Saumur Champigny	Domaine Lumois	23,00 €	

Les vins d'Alsace

LES BLANCS

Guwurtzraminer Bergheim	Martin Zahn	26,00 €	
Pinot gris terroir	Martin Zahn	34,00 €	

VINS ET ALCOOLS SONT À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DES SACS DE TRANSPORT SONT À VOTRE DISPOSITION SI VOUS DÉSIREZ DÉGUSTER VOTRE BOUTEILLE À LA MAISON. N'HÉSITEZ SURTOUT PAS À LES DEMANDER !

PRIX NETS TTC EXPRIMÉS EN €

Les vins de Bourgogne

LES BLANCS

Viré Clessé	24,00 €		14,50 €
Chablis	25,00 €		
Pouilly-Fuissé	27,00 €		15,50 €
Saint-Véran	27,00 €		

LES ROUGES

Brouilly	25,00 €		
Givry	30,50 €		21,00 €
Mercurey	26,50 €		17,50 €
Gevrey Chambertin	57,00 €		
Aloxe Corton	73,00 €		
Pernand-Vergelesses	49,00 €		
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru	65,00 €		

Les vins de Côtes du Rhône

Côtes du Rhône septentrionales

Château la Gardine Brunel Père et Fils

LES ROUGES

Saint-Joseph	28,50 €		
Crozes-Hermitage	26,50 €		
Côte rôtie	83,00 €		
Rasteau	25,50 €		

Côtes du Rhône méridionales

Château la Gardine Brunel Père et Fils

LES ROUGES

Côtes du Rhône « Saint-Roch »	19,00 €		12,50 €
Châteauneuf-du-Pape	41,50 €	33,00 €	

LES BLANCS

Châteauneuf-du-Pape blanc		31,00 €	
---------------------------	--	---------	--

Les vins du Bordelais

LES BLANCS

Sauternes Château Menate 39,00 €

LES ROUGES

Graves Château Beauregard 31,00 €

Blaye côtes de Bordeaux Château Haut-Canteloup 27,00 €

Saint-Émilion « Grand cru » Lacroix Meunier 38,00 €

Les vins de Provence

LES ROSÉS

Côtes de Provence L'Azur Rosé 19,50 €

Les vins du Languedoc

LES ROSÉS

Moment de plaisir VDP d'Oc Vins Aujoux 18,00 €

LES ROUGES

Côtes de Roussillon 51,00 €

Les Sorcières du Clos des Fées 31,00 €

Faugères l'Auster 19,50 €

Les vins effervescents

Le régional (classé parmi les 10 meilleurs effervescents du monde)

Royal Seyssel Gérard Lambert 29,50 €

Royal Seyssel myrtilles Gérard Lambert 29,50 €

Le Champenois

Champagne Altaya Bollinger 58,00 €

Et nos vins « découverte »
servis au verre 18 cl ou en bouteille