

Glaces & Desserts

CAUFRE Chocolat, fraise, chantilly	8,00 €	Coupe de glace	9,50 €
CAUFRE Sucre	5,00 €	1 boule de glace	3,00 €
Dessert du jour	8,00 €	2 boules de glace	5,00 €
		3 boules de glace	7,50 €



NOS PARFUMS DE GLACE

GLACES ARTISANALES

 AMANDE à la pâte d'amande 70% de la maison Valrhona®, au goût typique et exceptionnel des amandes de Provence	 MADELEINE DE COMMERCY à la véritable madeleine de Commercy
 BARBE À PAPA au véritable goût de barbe à papa. Un goût de fête foraine; glace barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco	 NUTY à la pâte de noisette et chocolat Valrhona® avec marbrage à la pâte de noisette
 CAFÉ au café 100% Arabica	 PISTACHE à la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches
 CHOCOLAT au cacao et cœur de Guanaja Valrhona®	 VANILLE à la vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Échiré et aux œufs
	 YAOURT au lait de montagne de Savoie fabriqué par Bernard Franchet - Le Perce Neige Yaourt des Savoie®

CARTE DES BOISSONS, GLACES ARTISANALES & SORBETS D'EXCELLENCE

SORBETS PLEIN FRUIT

 ABRICOT abricot de France, 59% de fruits	 FRAMBOISE framboise, 52% de fruits	 MYRTILLE myrtille sauvage, 58% de fruits
 ANANAS ananas du Costa Rica, 59% de fruits	 HIBISCUS ROUGE, PASSION, BANANE infusion maison de fleurs d'hibiscus, passion et banane de Madagascar, 40% de fruits	 PASSION fruit de la passion, 42% de fruits
 CITRON citron de Sicile, 29% de fruits	 PÊCHE DE VIGNE pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, 58% de fruits	
 FRAISE fraise Sengana, 62% de fruits	 MANGUE mangue Alphonso et Totapuri, 45% de fruits	

NOS CRÉATIONS GLACÉES

La Gourmande 1 b. madeleine, 1 b. pistache, 1 b. nuty, sauce chocolat, crème fouettée maison	9,50€	La Framboisine 1 b. framboise, 1 b. abricot, 1 b. amande, coulis de fruits rouges, crème fouettée maison	9,50€
La Coupe du Château 2 b. yaourt, 1 b. myrtille, coulis de fruits rouges, fruits frais, crème fouettée maison	9,50€	L'Exotique 1 b. mangue, 1 b. hibiscus rouge, passion, banane 1 b. citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée maison	9,50€
La Trio 1 b. vanille, 1 b. café, 1 b. chocolat, sauce chocolat, crème fouettée maison	9,50€		



CARTE DE BAR

COCKTAILS

Les Incontournables

10€

BAHAMA MAMA

Rhum coco, jus citron, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur de Cherry

MOJITO

Rhum 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne, Perrier

MARGARITA

Tequila, Controy, citron vert, sel

GIN TONIC

Gin, citron, tonic, (option romarin)

COSMOPOLITAN

Vodka, Controy, jus de citron, jus de cranberry

PIÑA COLADA

Rhum, jus d'ananas, lait de coco, lait concentré, sirop de sucre

APÉROL DU CHÂTEAU

Apérol, Campari, Perle du Lac - méthode traditionnelle, Perrier

Les Créations du Château

11€

SCOOBY-DOO

Vodka tagada, purée de fraise, purée de mûre, jus de citron

KERMES

Vodka, liqueur de fruits de la passion, purée de pomme verte, purée de citron vert, sirop de gingembre

CAPITAN GINGER

Rhum épîcé, purée d'abricot, jus de poire, sirop de gingembre, citron

ADRI

Mezcal, purée de fraise, jus de cranberry, sirop d'hibiscus

MANZANA

Vodka, Manzana, sirop de gingembre citron, purée de pomme

APRICOT

Whisky bourbon, purée d'abricot, purée de citron, liqueur d'abricot, sucre de canne, Ginger Ale

BASILICO

Gin, purée de fraise, purée citron, sucre de canne, basilic frais

RIO

Vodka, purée passion, purée d'ananas, purée de citron, basilic, noix de coco

SAO PAULO

Cachaça, purée de citron vert, noix de coco, lait concentré

FLORIONOPOLIS

Gin, orange pressée, Red Bull tropical, tonic

Les Cocktails sans Alcool

8€

MORNING GLORIUS

Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop passion, jus de citron

VIRGIN SUNRISE

Orange, ananas, sirop vanille, romarin

PARADISE

Jus de pomme, jus de poire, jus d'abricot, sirop de coco

GINGER ROSSO

Ginger Ale, jus d'orange, sirop d'hibiscus

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, lait de coco, lait concentré, sucre, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, (option fruits : fraise, fruit de la passion, ananas)

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	3,50 €	Chocolat chaud	5,00 €
Double expresso	4,50 €	Thé et Infusions	4,50 €
Cappuccino	5,50 €		

SOFTS

Ice tea 25cl	4,50 €	Coca-cola 33cl, Coca-cola Zero 33cl	4,50 €
Schweppes	4,50 €	Orangina 25cl	4,50 €
Ginger Ale	5,00 €	Perrier 33cl	4,00 €
Redbull	5,00 €	Sirops	2,50 €
Limonade 25cl	4,00 €	Fraise, citron, grenadine, pêche, menthe, litchi	

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT 33CL

Pomme Cox 25cl	7,00 €	Tomate rouge	7,00 €
Nectar pêche de vigne	7,00 €	Ananas	7,00 €
Pamplemousse rose	7,00 €	Orange	7,00 €
Mandarine	7,00 €		

EAUX 1L

Eau Castalie microfiltrée		Orezza	7,50 €
plate ou gazeuse	5,00 €	Evian	6,00 €
San Pellegrino	6,00 €		

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Besserat de Bellfon		Suze 5cl	5,00 €
cuvée des moines Brut 12cl	15,00 €	Gin Mare 5cl	10,00 €
Kir pétillant 12cl	9,00 €	Gin Hendrick's 5cl	10,00 €
Kir 12cl	7,00 €	Gin Copper Head 5cl	10,00 €
cassis, framboise, griotte, mûre, chataigne		Saké Bijito Junmai Ginjo 5cl	8,00 €
Vermouth blanc ou rouge 6cl	6,00 €	Whiskey Jack Daniel's 4cl	8,00 €
Martini blanc ou rouge 6cl	6,00 €		

BIÈRES 33CL

Brasserie Caquot		Brasserie Caquot	
Bière Ours Blonde 5,1% AB	7,00 €	Bière Ours Rousse IPA 4,6% AB	7,00 €
Brasserie Caquot		Brasserie BAS Summer Ale A.P.A	
Bière Ours Blanche 4,9% AB	7,00 €	aux notes d'Agumes 4,8%	6,00 €
Brasserie Caquot		Brasserie BAS L'Ambrée 4,5 %	6,00 €
Bière Ours Verveine 4,8% AB	7,00 €		

SNACK

Paninis au pain artisanal & Salades

Service uniquement de 14h à 18h

CAPRESE	8,00 €	SALADE ACRE	12,00 €
Mozzarella, tomates, pesto		Mix oriental, quinoa, fromage de chèvre, canneberge, noix de pécan caramélisées	
GOURMENT	10,00 €	ASSIETE ITALIENNE	12,00 €
Épaule de porc effilochée, confit de tomate, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne ou poivron grillé		Jambon cru, melon, salade	