



à la Carte

Pour l'apéro ou entrée, à partager (ou non...)

Assiette de cochonaille :

Jambon d'Auvergne, Rosette de Lyon, Mortadelle, Terrine de Campagne, Beurre, Condiments.....	16.00€
Friture d'Ablettes.....	17.50€

Entrées

Salade de Gésiers et ses Croûtons	14.00€
Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes	17.50€
Gâteau de Foies de Volaille, Coulis de Tomates, Quenelles et Olives	16.00€

Poissons

Grenouilles « SPÉCIALITÉ », Frites	23.50€
Friture d'Ablettes, Frites, Salade Verte	23.50€
Suggestion du Chef, Poisson du Jour et ses Légumes de Saison	19.00€

Viandes

Burger du Château, Salade Verte et Frites	15.50€
Burger du Château XL, Salade Verte et Frites	19.00€
Viande du Moment et son Accompagnement	19.00€

Burger Végétarien et sa Garniture 15.50€

Fromages

Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 »	5.70€
Le Saint Marcellin Entier et sa Salade Verte	6.00€

Pour le bien-être de notre équipe,
FERMETURE DU RESTAURANT À 23H
Merci de votre compréhension



Menu au Fil de l'Eau

Salade de Gésiers et ses Croûtons

- OU Tête de Veau Ravigote, Petits Légumes
- OU Pâté en Croûte du Château, Salade Verte, Condiments
- OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives

Grenouilles « SPÉCIALITÉ », Frites

- OU Friture d'Ablettes, Frites
- OU Filet de Sandre et sa Garniture
- OU Viande du Moment et son Accompagnement

le ½ Saint Marcellin

- OU Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 »

Dessert

36€00

Menu Enfant -12 ans

Steak Haché Façon Bouchère (150 g), Frites

- OU « Bambino » : Grenouilles « SPÉCIALITÉ » avec Frites

Glace

- OU Gaufre de Bruxelles au Sucre

12€00



Menu Grenouilles

Salade de Gésiers et ses Croûtons

- OU Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives
- OU Assiette Charcuterie (Jambon d'Auvergne,
Rosette de Lyon, Terrine de Campagne)

Grenouilles « SPÉCIALITÉ », Frites

- OU Friture d'Ablettes, Frites

le ½ Saint Marcellin

- OU Fromage Blanc « Ferme de Jourcy 42 »
- OU Dessert

32€00

Menu du Relais

Gâteau de Foies de Volaille
Coulis de Tomates, Quenelles et Olives

- OU Assiette Charcuterie (Jambon d'Auvergne,
Rosette de Lyon, Terrine de Campagne)

Viande du Moment et son Accompagnement

- OU Suggestion du Chef, Poisson du Jour et
ses Légumes de Saison

Fromage Blanc

« Ferme de Jourcy 42 »

- OU Pâtisserie

- OU Glace

26€80

Formule du Boucher

Entrecôte Charolaise Maison Despierres (Roanne-42)
(300 g à cru) Frites et Salade
Sauce Poivre ou Béarnaise

Dessert

29€80

04 77 64 91 36

www.relais-chateaudelaroche.com
contact@relais-chateaudelaroche.com
La Roche - 42590 St Priest la Roche