



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

SEUL OU À
PLUSIEURS

Planche de charcuterie / Beurre Espelette / Oignon rouge confit	
Coppa, jambon noir cru, mortadelle, fuet truffé	18 €
Planche de fromages / Marmelade / Fruits confits	
Bleu de Gex, chèvre cendré, tomme aux fleurs	15 €
Croque citron & basilic / Salade d'herbes Thaïe	12 €
Sardines millésimées Les Belles de Marseille / Yuzu & coriandre	12 €

ENTRÉES

Maquereaux / Courgette / Mimosa / Estragon	18 €
Melon / Amande / Magret fumé / Passion / Olive / Porto	16 €
Tomate ancienne / Burrata fumée / Fraise / Focaccia	17 €
Thon en Tataki / Sucrine / Poivron / Agrume / Harissa / Cerise	20 €

PLATS

Volaille / Cacahuète / Maïs / Jus aux herbes	25 €
Saumon / Marjolaine / Avocat / Coco / Kumquat / Soja	26 €
Entrecôte / Whisky / Café / Compressé Pdt / Air parmesan	31 €
Turbot / Fenouil / Jus safrané / Olive	30 €

MENU
ENFANT

Saumon et texture de maïs OU Volaille et pomme de terre / Glace choco-noisette OU sorbet fraise OU gâteau tout choco	16 €
---	------



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

DESSERTS

Petit pois / Menthe / Fruits rouges / Siphon yaourt	12 €
Fruit de saison rôti / Brousse du Ventoux / Miel / Sorbet cassis	12 €
Pavlova exotique / Timut / Sorbet mangue	11 €
Profiterole / Vanille / Chocolat / Nuage lait	10 €

GLACES ET
SORBETS

Glace 1 Boule	3 €
Vanille, pistache, choco-noisette, caramel beurre salé, menthe-chocolat, yaourt	
Sorbet 1 boule	3 €
Chocolat noir, citron vert, fraise, mangue	



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

FOURNISSEURS

l'Pinguini Glacier à Eguilles (7.6 km)
Boulangerie Langry à Bouc Bel Air (7.6 km)
Nos Jus Kookabarra à Cavaillon (51 km)
Valrhona / Chocolat Décor à Tain L'Hermitage (171km)
Verrerie Vaisselle / Use & Uje Eguilles (12 km)
Fromagerie Fanon à Palette (8,50 km)
Undergraine Micro végétaux à Châteauneuf-le-Rouge (15 km)
Café Henry Blanc : (26 km)
Poisson / Côté Fish Grau-du-Roi (101 km)

PROVENANCE DE LA VIANDE

Mortadella Fiorucci IGP. Origine : Italie
Coppa. Origine : Italie
Jambon noir. Origine : France
Fuet truffé : Espagne
Magret de canard Sud-Ouest. Origine : France
Bœuf. Origine : France
Volaille. Origine : France

Au plaisir de vous revoir bientôt au Château pour un autre moment gourmand et convivial.

ÉQUIPE

Katarina, Victor, et nos stagiaires au service.
Thomas, Christophe, Ludo et Abdallah en cuisine.
Gérôme, Responsable de salle
Vassily, Chef de cuisine