

Ouvert

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

Reservation



tous les jours
11h00 - 14h30 / 19h00 - 22h00
fermé les dimanche soir et lundi soir

MENU

0553631333
aubergedebiron@gmail.com

COCKTAILS

COSMO € 6.00

Jus de citron vert, prosecco et jus de cranberries

MOJITO € 8.00

Menthe fraîche, citron vert, sucre, rhum cubain, eau gazeuse

SPRITZ € 8.00

Apéritif spritz, prosecco, eau gazeuse, orange

CHARLE DE BIRON € 8.00

Liqueur de pêche et agrumes, vin blanc et eau gazeuse

GIN TONIC € 8.00

Tonic, citron et Gin

SANGRIA € 6.00

Vin rouge, martini, sucre, épices et agrumes

*Nous faisons également les apéritifs classiques,
Ricard, Kir, Suze, Porto, Martini,
Muscat, Whiskys...*

MOCKTAIL € 6.00

MOJITO ZERO

CHARLE ZERO

SPRITZ ZERO

BIERES PRESSION

	25CL	50CL
CORONA	€ 3.50	€ 6.00
LEFFE	€ 4.00	€ 7.00
GOOSE IPA	€ 4.00	€ 7.00

BOUTEILLES 33CL € 5.00

BAM BRUNE LOCALE, HOOEGARDEN

BLANCHE, LEFFE RUBY, PUNK IPA

CORONA CERO 0.0 € 3.50

VIN AU VERRE OU CARAFE

IGP TOLOSAN CAVE DU MARMANDAIS ROUGE OU ROSE
BLANC SEC IGP COTES DE GASCOGNE DOMAINE MAUBERT
BLANC SUCRE AOC MONBAZILLAC DOMAINE FAGE

VERRE 14 CL € 4.00

CARAFE 25 CL € 7.00

CARAFE 50 CL € 13.00

ASSIETTES COMBINEES

SERVIES DE 12H A 14H30

LA VEGAN € 23.00

Gaspacho de tomates, fromage végétal aux herbes, quinoa, galette de légumes marinés, pomme de terres, salade et melon, sauce vierge et graines de courges

LA FRAICHEUR € 25.90

Saumon gravlax, burrata, gaspacho de tomates, mousse de cabécou, melon, pommes de terre rôties, salade, sauce vierge, légumes et graines de courges

LA CHÂTEAU € 29.00

Foie gras de canard mi-cuit, cabécou, cuisse de confit de canard, terrine de magret d'oie fumé, salade, magret séché, pommes de terre et légumes, noix

MENU TRADITION 30€

SERVI DE 12H A 13H45

PLAT SEUL 19.90€ HORS SUPPLEMENT

ENTREE/PLAT PLAT/DESSERT HORS SUPPLEMENT 26€

COUVERT SUPPLEMENTAIRE 10€

Tomates d'ici, une belle mousse de cabécou et un pesto

La terrine de magret d'oie fumé de la maison Vaux

Le saumon en gravlax à l'aneth

Le foie gras de canard mi-cuit (+4€)

L'esturgeon bio de Neuvis en fish n chips

Le burger pull-porked de Porc Noir de chez Vaux

Le cuisse de confit de canard IGP SUD-OUEST

Le cassoulet gourmand porc et canard

Le tartare de boeuf viande française préparé

Le tiramisu aux fraises

La crème brûlée

Le moelleux pommes et noix

La coupe glacée pruneaux et armagnac

LES PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE ROTIES AVEC
PEAU, DE COURGETTES, AUBERGINES ET POIVRONS ROUGES

ORIGINE VIANDE FOIE GRAS ET ESTURGEON FRANCE
FROMAGES ET LEGUMES SUD OUEST

PLAT ENFANT JUSQU'A 10 ANS 10.90€

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS - NOUS PRATIQUONS LE DROIT A L'ASSIETTE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - CONSOMMEZ AVEC MODERATION

INFOS ALLERGENES AU DOS





WE ARE

Open

everyday

11h00 - 14h30 / 19h00 - 22h00

closed on sunday and monday evenings

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

MENU

Reservation

0553631333

aubergedebiron@gmail.com

ALLERGENES / ALLERGENS

LA VEGAN

2 - 10

LA FRAICHEUR

2 - 5 - 11 - 10

LA CHÂTEAU

1 - 2 - 5 - 7 - 10

**NOTRE PAIN CONTIENT DU GLUTEN
OUR BREAD CONTAINS GLUTEN**

MENU TRADITION 30€

Tomates d'ici, une belle mousse de cabécou et un pesto 2-5-7-10
La terrine de magret d'oie fumé de la maison Vaux à Sarlat 1-2-5-7-10
Le saumon en gravlax à l'aneth 2-10
Le foie gras de canard mi-cuit (+4€) 2-10

L'esturgeon bio de Neuville en fish n chips 1-2-7-10-11
Le burger pull-porked de Porc Noir de chez Vaux 2
La cuisse de confit de canard IGP SUD-OUEST
Le cassoulet gourmand porc et canard
Le tartare de boeuf viande française préparé 2-3

Le tiramisu aux fraises 7 - 10
La crème brûlée 1-5
Le moelleux pommes et noix 1-5-10
La coupe glacée pruneaux et armagnac 1-2-5-10

ORIGINE VIANDE FOIE GRAS ET ESTURGEON FRANCE
FROMAGES ET LEGUMES SUD OUEST

ALLERGENES

1.oeufs 2.sulfites 3.moutarde 4.soja 5.lait lactose
6.céleri 7.céréale gluten 8.arachide 9.sésame 10.fruit à
coques 11.poisson 12.crustacé 13.mollusque 14.lupin
l'alcool peut être présent dans certains desserts

DROIT À L ASSIETTE

Dans le souci de préserver la qualité de notre service et le confort de chacun, nous vous informons qu'un forfait de 10€ pourra être appliqué pour toute assiette partagée ou couvert supplémentaire sans commande de plat.

MIXED PLATTERS FROM 12H TO 14H30

LA VEGAN

€ 23.00

Tomato gazpacho, herb-flavored vegan cheese, quinoa
marinated vegetable patty, potato, salad and melon,
vierge sauce

LA FRAICHEUR

€ 25.90

Gravlax salmon, burrata, tomato gazpacho, cabécou
mousse, melon, roasted potatoes, salad, vierge sauce,
vegetables

LA CHÂTEAU

€ 29.00

Semi-cooked duck foie gras, cabécou cheese, duck leg
confit, smoked goose breast terrine, salad, potatoes and
vegetables, dried duck breast, nut

MENU TRADITION 30€

FROM 12H TO 13H45 -Extra Cover €10

Main Course Only €19.90 (Excluding extras)

Starter/Main Course/Dessert (Excluding extras) €26

Local tomatoes, a cabécou cheese mousse, and pesto
Smoked goose breast terrine from Maison Vaux in Sarlat
Gravlax salmon with dill
Semi-cooked duck foie gras (+€4)

Organic Neuville sturgeon fish and chips
Pulled-porked Black Pork burger from Vaux
IGP SOUTHWEST duck confit
Gourmet pork and duck cassoulet
Prepared French beef tartare

Strawberry Tiramisu
Crème Brûlée
Apple and Walnut Cake
Prune and Armagnac Sundae

THE DISHES ARE ACCOMPANIED BY ROASTED POTATOES, ZUCCHINI,
EGGPLANT AND RED PEPPERS

ALL MEAT FOIE GRAS AND STURGEON FROM FRANCE
CHEESES AND VEGETABLES SOUTHWEST

ALLERGENS

1. Eggs 2. Sulfites 3. Mustard 4. Soy 5. Milk Lactose 6. Celery
7. Cereal Gluten 8. Peanut 9. Sesame 10. Nuts 11. Fish 12.
Crustaceans 13. Molluscs 14. Lupin
Alcohol may be present in some desserts

EXTRA COVER

To maintain the quality of our service and everyone's
comfort, a €10 fee applies per extra plate or cover without a
main dish ordered.