

Bienvenue



Brasserie
Castelorientienne

==== À Partager ====

Quelques mises en bouches pour ouvrir l'appétit !

Saucisson sec « le petit Landréen » - 6.00 € Pays de la Loire, 150g (à couper à la guillotine par vos soins)

Bol de frites maison - 3.50 €

Bol de crispy frites - 4.50 € Frites maisons, crispy d'oignons, lard, sauce cheddar

Assiette de charcuterie - 9.50 € Saucisson sec, terrine, jambon sec, chorizo, condiments, toasts

==== Les Entrées ====

Terrine de foie gras de canard maison - 13.00 € Pain brioché, confiture de cerise noire

Terrine de campagne du chef - 8.50 € Cornichons et toasts grillés

Cassiolette d'escargot au beurre d'ail - 9.50 € Et ses toasts grillés

Saumon fumé et douceur Thaï - 12.00 € Saumon fumé, émulsion thaï, tomate confite, toasts grillés

Salade « Plat » servies en entrée - 9.00 € Voir les salades au verso

==== Les Plats ====

Tartare de Bœuf Classique - 14.00 € Ketchup, mayonnaise, condiments

Bavette à l'échalotte (180g) - 15.00 €

Filet de sandre - 14.50 € Au beurre rouge

Gratin Italien - 13.50 € Sauce tomate, poulet, jambon sec, mozzarella, Accompagné de frites et salades

Gratin Tartiflette - 13.50 € Accompagné de frites et salades

Poitrine de veau farcie - 14.00 € Sauce forestière

Cabillaud pané - 13.50 € Sauce tartare

Accompagnements :

Frites maisons, pâtes, salade, coleslaw, écrasé de pommes de terre ou haricots verts

==== Les Salades ====

Servi avec des croustillants de pain aux herbes et à l'huile d'olive

Seguin - 13.00 € Salade, crudités, saumon fumé, toast chèvre, miel

Végétarienne - 10.50 € Salade, crudités, tomates confites, légumes, œuf sur le plat et mélange de graines

Périgourdine - 14.50 € Salade, crudités, foie gras, magret fumé, lard et crispy d'oignons, frites

Campagnarde - 13.00 € Salade, crudités, lardons, pomme de terre au beurre d'ail, jambon sec, toasts grillés

Prix nets, taxes et service compris

=== Les Pizzas Maison === Disponible en Tartine et Calzone

À base de produits de qualité, pâte maison (sur place ou à emporter)
Supplément ingrédients : 2.00 €

- Regina Blanche - 9.50 €** Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons, olives
- 4 fromages - 11.50 €** Crème fraîche, mozzarella, chèvre, reblochon, bleu d'auvergne
- Tartiflette - 12.50 €** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons
- Tartichèvre - 12.50 €** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, chèvre, lardons, oignons
- Roma - 12.50 €** Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, pesto, parmesan
- Burger - 12.50 €** Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, tomates fraîches, cheddar, sauce burger
- Regina - 9.50 €** Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives
- Seguin - 12.50 €** Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, chèvre, miel
- Catalane - 10.50 €** Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo
- Piquante - 11.50 €** Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, merguez, piment
- Végétarienne - 10.00 €** 🌱 Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, champignons, poivrons, pommes de terre, pesto
- Gourmande - 13.50 €** Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, chorizo, merguez
- Raclette - 12.50 €** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, jambon sec, fromage à raclette
- Camembert - 12.50 €** Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, camembert
- Croque Mr - 10.50 €** Crème fraîche, mozzarella, jambon, emmental râpé, cheddar wyke farms
- Pizza du Mois** Disponible sur Facebook, notre site Internet ou notre Ardoise !

=== Les Burgers Maisons ===

■ ■ : viande bovine française E.CORBIN - Pains buns maison - sauce cheddar maison
Supplément ingrédient : 2€ - Accompagné de frites maisons ou salade ou salade coleslaw

- Burger bacon - 13.00 €** ■ ■ Steak haché de bœuf, bacon, oignon, cheddar wyke farms, tomate, sauce barbecue
- Burgerital - 12.00 €** Filet de poulet rôti au pesto, chèvre, cheddar wyke farms, tomate, poivrons
- Burger Végé - 11.00 €** 🌱 Coleslaw, pomme de terre, champignons, cheddar wyke farms, tomate, poivrons
- Burger Savoyard - 13.50 €** ■ ■ Steak haché de bœuf, lard, reblochon, oignon, pomme de terre, tomate
- Burger Classique - 12.00 €** ■ ■ Steak haché de bœuf, ketchup, sauce tartare, cheddar wyke farms, tomate
- Burger Camembert - 13.00 €** ■ ■ 1/2 Camembert, haché de bœuf, crème moutarde ciboulette, tomate, salade
- Burger Fish & Chips - 13.50 €** Cabillaud pané, sauce tartare, tomate, coleslaw, cheddar wyke farms
- Burger du Mois**



Retrouvez nous sur Facebook pour
découvrir le nouveau burger du mois !

==== La Formule Bistrot ====

Voir notre ardoise - uniquement le midi du lundi au samedi
Sauf dimanche et jours fériés - Café offert (sauf plat seul)

Plat seul - 10.00€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 13.00€
Entrée, Plat et Dessert - 15.00€

Au Choix pour la Formule Bistrot :

Les Entrées

Entrée du jour - voir ardoise
Terrine du Chef
Assiette de Crudités

Les Plats

Plat du jour - voir ardoise
Steak grillé
Filet de poulet

Les Desserts

Dessert du jour - voir ardoise
Glace 2 boules
Assiette de 2 fromages
Fromage blanc & coulis de fruits rouges

==== Menu Enfant ====

Réservé au - de 12 ans
Menu Complet : 10.00€ // Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 8.00€

Les Entrées

Assiette de Crudités
Terrine de Campagne Maison

Les Plats

Filet de poulet
Steak haché
Pizzeta
(sauce tomate jambon mozzarella)

Les Desserts

Gâteau Chocolat
Une boule de glace
Compote de pomme

==== Les Boissons Chaudes & Les Digestifs====

Café	1.20 €	Grand Café	2.40 €	Armagnac	6.00 €
Allongé	1.20 €	Déca	1.25 €	Calvados	4.50 €
Petit Chocolat Chaud	1.50 €	Grand Chocolat Chaud	2.80 €	Cognac	4.80 €
Petit Café Crème	1.50 €	Grand Café Crème	2.80 €	Irish Coffee	6.50 €
Petit Cappuccino	2.20 €	Grand Cappuccino	3.40 €	Get 27 / 31	3.00 €
Petit Choco Viennois	2.40 €	Grand Choco Viennois	3.00 €	Bailey's	3.50 €
Noisette	1.30 €	Thé / Verveine / Tilleul Nature	2.50 €	Cointreau	3.60 €
Verveine Menthe ou Tilleul Menthe	2.50 €	Thé Menthe Citron Lait ou Thé 4 fruits rouges	2.50 €	Rhum Brun	3.00 €
				Rhum Blanc	3.00 €
				Marie Brizard	3.00 €

Cuisine faites maison

La liste des allergènes est à votre disposition.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine :

France, Irlande ou UE (Belgique, Luxembourg, Allemagne, Pays Bas) en fonction des arrivages

==== Les Desserts Maisons - 6.00€ ====

Assiette de 4 fromages D'ici et d'ailleurs

Crème brûlée vanille Et son petit biscuit

Cœur coulant chocolat Coulis caramel beurre salé, chantilly

Crumble pomme caramel Et sa glace vanille

Café, Thé ou Chocolat gourmand Assortiment de desserts

==== Nos Coupes de Glaces - 6.50€ ====

Banana Split Banane, vanille intense, sorbet fraise, chocolat et ses morceaux, coulis chocolat et chantilly

Chocolat Liégeois Chocolat morceaux croquants, vanille intense, coulis chocolat et chantilly

Fraise Melba Vanille intense, fraise intense, coulis fruits rouges et chantilly

Pistacchio Pistache et ses éclats de pistache, chocolat et ses morceaux, pistaches et cacahuètes caramélisées et chantilly

Coupe des Îles Manque exotique, fruits de la passion, cœur d'ananas, coulis mangue et chantilly

Jamaïque Rhum-raisins pâtissiers, café pur arabica et chantilly

Banane Coco Noix de coco, chocolat et ses morceaux, banane fruit, coulis chocolat et chantilly

Dame Blanche Vanille intense, coulis chocolat et chantilly

Café Liégeois Café pur arabica, vanille intense, coulis café et chantilly

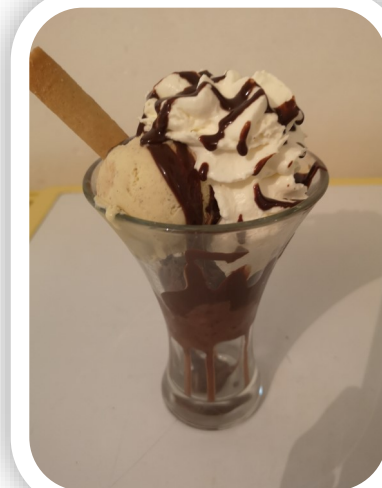
Mer Rouge Fraise Intense, Cassis intense, douceur de Framboise, coulis fruits rouges et chantilly

Frutti Rossi Cassis intense, citron fondant, douceur de framboise, coulis de fruits rouges et chantilly

Fraîcheur du Verger Pomme verte, douceur de framboise, poire du verger, coulis fruits rouges et chantilly

Ice Breizh Caramel Beurre salé, chocolat et ses morceaux, vanille intense et chantilly

Coco Mango Mangue exotique, cœur d'ananas, noix de coco, coulis mangue et chantilly



==== Composez votre coupe ====

1 boule : 2.50€ - 2 boules : 4.50€ - 3 boules : 5.50€
Supplément Chantilly ou Coulis : 1.00€



- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| ● Vanille Intense | ● Banane | ● Fruit de la passion |
| ● Caramel au Beurre Salé | ● Smarties | ● Poire du verger |
| ● Chocolat et ses morceaux | ● Façon Barbe à papa | ● Mangue exotique |
| ● Café Pur Arabica | ● Citron vert | ● Fraise intense |
| ● Rhum-Raisins Pâtisseries | ● Douceur de framboise | ● Cœur d'ananas |
| ● Menthe fraîcheur chocolat | ● Citron fondant | ● Noix de coco |
| ● Pistache | ● Cassis intense | |

==== Informations ====

Brasserie Castélorienne - L'Imprévu
Ouvert du Lundi au Samedi de 10h à 14h30 et de 18h à 23h
Service de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (22h le vendredi et samedi soir)
Fermé les Mercredis et Dimanches

N'hésitez pas à demander notre carte de fidélité : Pour 9 pizzas achetés, la 10ème est offerte !

Retrouvez tout l'Imprévu directement en ligne sur notre site internet : www.brasseriecastelorientienne.fr
Retrouvez nous également sur Facebook et Instagram : @brasseriecastelorientienne !

Pour toutes demandes de réservations ou autres informations, n'hésitez pas à nous contacter directement sur place, par téléphone au 02.43.44.04.08, sur notre mail « contact@brasseriecastelorientienne.fr » ou via la messagerie Facebook !

**Valérie, Kévin et leur équipe espèrent que vous
avez passé un agréable moment !**