



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

SEUL OU À
PLUSIEURS

Mortadelle italienne Fiorucci / Focaccia romarin	10 €
Cecina de bœuf IGP / Pan con tomate / Ail confit	16 €
Sardine millésimée Les Belles de Marseille / Yuzu & coriandre	12 €

ENTRÉES

Poireaux / Ail / Noisette / Chèvre frais	15 €
Saumon Gravlax / Ponzu / Orange / Pomme	16 €
Asperges vertes / Mimosa / Raifort	18 €
Foie gras / Cacao amer / Poire / Magret fumé	20 €

PLATS

Paleron de bœuf / Oignon / Jus pimenté / Grenaille	24 €
Cabillaud / Encre de seiche / Vanille / Chou-fleur	25 €
Muge / Petit pois / Framboise / Jambon cru	27 €
Veau / Ail noir / Aubergine / Socca	29 €

MENU
ENFANT

Poisson ou viande / Glace choco-noisette ou sorbet fraise	16 €
---	------



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

DESSERTS

Fraise / Arlette / Rhubarbe / Balsamique	12 €
Choco / Banane / Sorbet cacao / Streusel cacahuète	12 €
Ananas / Coco / Citron vert / Meringue / Sorbet mangue	11 €
Profiteroles vanille / Chocolat / Nuage lait	10 €

GLACES ET
SORBETS

Glace 1 Boule	3 €
Vanille, pistache, choco-noisette, caramel beurre salé, menthe-chocolat	
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)
Café Henry Blanc : (26 km)
Poisson / Côté Fish Grau-du-Roi (101 km)

PROVENANCE DE LA VIANDE

Mortadella Fiorucci IGP. Origine : Italie
Cecina de bœuf IGP. Origine : Espagne
Foie gras IGP du Sud-Ouest. Origine : France
Magret de canard Sud-Ouest. Origine : France
Veau. Origine : France
Paleron de bœuf. 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