



OPUS

BISTROT CHIC

Menu du marché à l'ardoise midi et soir

21€

Entrée + Plat
ou
Plat + dessert

28€

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Oeuf parfait, purée de potimarron champignons de saison 7.00€

Potage du Moment 7.00€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit chutney de saison 16.00€

Hareng façon « pomme à l'huile » 9.50€

Saumon mariné à la betterave crème légère au wasabi 14.00€

Salade César du Château
Petite 11.00€
Grande 16.00€

Plats

Dos de cabillaud et viennoise d'herbes 19.50€
Riz Noir et beurre blanc au raifort

Cabillaud fish & chips 18.50€

♥ Lobster roll frites maison 27.00€

Suprême de Pintade en basse température 19.70€
compoté de choux et pommes rôties, jus de cidre

Burger Opus frites maison 19.00€

♥ Burger & Lobster coleslaw, sauce tartare, salade & frites maison 49.00€

Tartare de bœuf au couteau frites maison 19.70€

Filet de bœuf aux poivres flambé & frites maison 26.50€

Desserts

9€

Nos pâtisseries sont élaborées chaque jour au Château par nos pâtisseries.

La sélection des desserts change chaque jour.

Retrouvez par exemple :
Baba au rhum traditionnel, tarte au citron meringuée, religieuse au chocolat, clafoutis aux fruits de saison, tiramisu, Paris-Montreuil, Verrine Pêche-Melba, cheesecake aux fruits de saison, tartelette chocolat et caramel beurre salé... et bien plus encore !

sans oublier nos incontournables crêpes Suzette

Plats du Moment

Cuisse de canard confite, pommes de terre Sarladaises 15€

Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc estragon 16€

Les plats du moment peuvent être choisis dans le cadre de la formule du marché