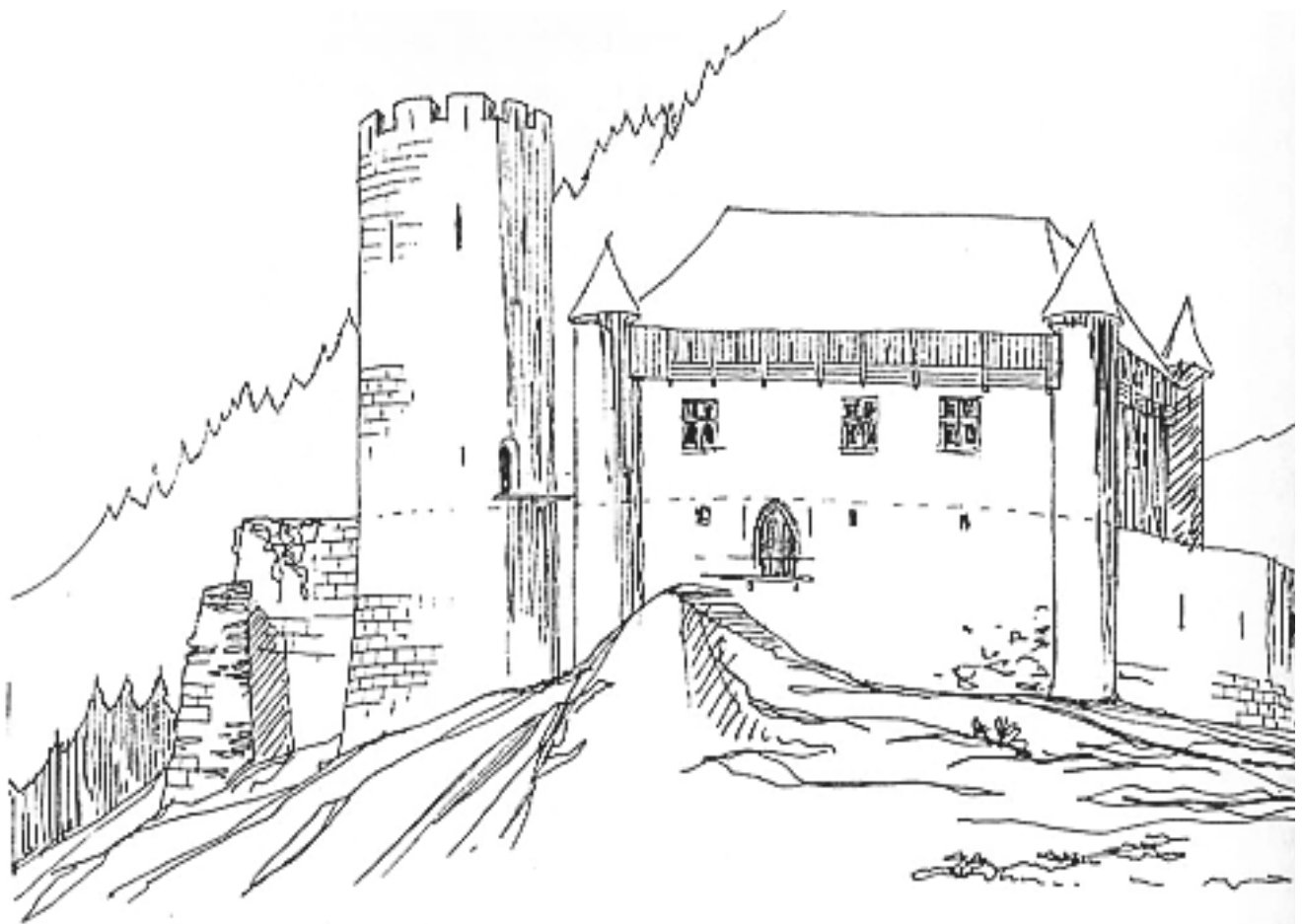


BIENVENUE  
AU  
**CHÂTEAU DE FEISSONS**  
RESTAURANT FEISSONS-SUR ISÈRE SAVOIE



*Château de Feissons-sous-Isère.*

*Ouvert du Mercredi au Dimanche midi*

SE RÉUNIR DANS UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

MLXXXII



CHÂTEAU DE FEISSONS

## NOS ENTRÉES

### **Assiette gourmande** 22.00 €

*chèvre pané, foie gras, nem (mascarpone fruits secs : pistache, abricot, raisin, amandes)*

### **Bruschetta végétarienne** 15.00 €

*oignons, aubergine, poivrons, tomates*

### **Tartare de Thon Rouge** 20.00 €

*accompagné de salade*

### **Tartare viande de boeuf** 18.00 €

*accompagné de frites maison et salade*

### **Nems** 15.00 €

*mascarpone, raisin blond et corinthe, abricot sec, pistache, amande*

## NOS SALADES

### **Salade Végétarienne** 10.00 €

### **Salade Italienne** 22.00 €

*salade, mozzarella, tomates, jambon de pays, melon, champignons marinés*

### **Salade Chèvre chaud** 18.00 €

*salade, chèvre, noix, gésier confit, vinaigrette au miel, à la moutarde à l'ancienne et au vinaigre balsamique*

### **Salade César** 20.00 €

*salade, croûtons, pétales de parmesan, poulet pané*

NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS AUX PERSONNES AYANT DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

MLXXXII



CHÂTEAU DE FEISSONS

## NOTRE COIN RÔTISSERIE & NOTRE RETOUR DU CHALUT

<b>Entrecôte de boeuf Charolaise 250Gr</b>	<b>24.00 €</b>
<i>accompagnée frites maison et salade</i>	
<b>Andouillette AAAAA sauce moutarde</b>	<b>24.00 €</b>
<i>accompagnée frites maison et salade</i>	
<b>Demi coquelet au citron vert, basilic et romarin</b>	<b>18.00 €</b>
<i>servi avec pommes de terre "robe des champs" et salade verte</i>	
<b>Demi coquelet tika massala lait de coco, curry, curry rouge</b>	<b>18.00 €</b>
<i>servi avec pommes de terre "robe des champs" et salade verte</i>	
<b>Magret de canard aux saveurs asiatiques</b>	<b>22.00 €</b>
<i>servi avec vermicelle chinois et wok de légumes</i>	
<b>Steak de thon rouge sur wok de légumes</b>	<b>24.00 €</b>
<i>servi avec vermicelle chinois</i>	
<b>Saint Jacques sur wok de légumes</b>	<b>23.00 €</b>
<i>servi avec vermicelle chinois</i>	
<b>Trilogie de brochettes canard, saint jacques et boeuf</b>	<b>24.00 €</b>
<i>servi avec pommes de terre "robe des champs" ou frites et salade verte</i>	
<b>Burger des alpages au Tamié</b>	<b>18.00 €</b>
<i>servi avec frites et salade verte</i>	

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT : 4.50 €

LE CHEF VOUS PROPOSE UNE CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON  
VIANDES D'ORIGINES FRANÇAISE OU ALLEMANDE

MLXXXII



CHÂTEAU DE FEISSONS

## NOTRE COIN DE LA FRUITIÈRE & NOS DESSERTS

<b>Faisselle - Nature ou Coulis</b> <i>(sucre, coulis de fruits rouges, sel et poivre)</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Assiette de fromages, sélection proposée par notre chef</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Salade de fruits, frais et de saison</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Tarte Tatin façon Château, et sa boule de glace</b>	<b>10.00 €</b>
<b>Café ou thé gourmand du moment</b>	<b>11.00 €</b>
<b>Ananas rôti, caramel beurre salé, glace caramel beurre salé</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Arlette crème pistache et fruits de saisons</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Gâteau tout chocolat</b>	<b>12.00 €</b>

MLXXXII



CHÂTEAU DE FEISSONS

## NOS GLACES ARTISANALES

1 BOULE 2.50 €

2 BOULES 4.50 €

3 BOULES 6.50 €

SUPP CHANTILLY 1.50 €

### PARFUMS :

VANILLE  
MARRON  
CAMEL  
CHOCOLAT  
BLÉ NOIR  
FRAISE  
FRAMBOISE  
LITCHI  
CITRON  
GÉNÉPI  
CHARTREUSE  
MENTHE-CHOCOLAT

## NOS COUPES DE GLACE

**Dame Blanche** 10.00 €

2 boules vanille, 1 boule chocolat, coulis  
chocolat maison, chantilly

**Coupe Château** 10.00 €

boule chartreuse, boule blé noir, boule  
double gruyère, double meringue, chantilly

**Coupe Mont Blanc** 10.00 €

boule marron, boule chocolat, boule vanille,  
crème de marron, chantilly

**Coupe Fruits** 10.00 €

boule citron, boule fraise, boule framboise  
avec éclats de fraise fraîche, chantilly

**Coupe Gourmande** 10.00 €

boule vanille, boule chocolat, boule caramel  
avec sauce caramel beurre salé, chantilly

**Coupe Génépi** 12.00 €

3 boules Génépi et Génépi

**Coupe Chartreuse** 12.00 €

3 boules Chartreuse et Chartreuse

**Colonel** 12.00 €

3 boules Citron, Vodka

GLACES ARTISANALES ALTI-FLORE

ELABORÉES EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE.

MLXXXII



CHÂTEAU DE FEISSONS

## SUGGESTION DU JOUR DU CHEF

PLAT + DESSERT

—○—  
19 €

UNIQUEMENT  
LE MIDI  
DU MERCREDI AU SAMEDI

## MENU ENFANT

(jusqu'à 11 ans)

Steak haché, frites maison

ou

Nuggets et frites maison

1 boule de glace

—○—  
12 €

# MENU CHÂTELAIN

## MISE EN BOUCHE DU CHEF

### ENTRÉE

*Salade de Chèvre Chaud : salade, chèvre chaud, noix, gésier confit*

ou

*Nems : mascarpone, raisin blond et corinthe, abricot sec, pistache, amande*

ou

*Bruschetta Végétarienne : oignons, aubergines, poivrons, tomate*

### PLAT

*Tartare de Boeuf, salades (Suppl. Frites 2,50€)*

ou

*Demi-coquelet, pomme de terre "Robe des Champs", salade*

ou

*Magret de Canard aux saveurs asiatiques, vermicelle chinois, wok de légumes*

### ASSORTIMENT DE FROMAGES

*Sélection de fromages du chef*

### DESSERT

*Dessert au choix*

SANS FROMAGE

32 €

AVEC FROMAGE

39 €

# MENU CHÂTELAINE

## ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE DU CHEF

\*\*\*

### ENTRÉE

*Salade César : salade, croûtons, pétales de parmesan, poulet pané*

ou

*Tartare de Thon Rouge, salade*

ou

*Salade Italienne : salade, mozzarella, tomate, jambon de pays, melon, champignons*

\*\*\*

### PLAT

*Steak de Thon Rouge, sur wok de légumes*

ou

*Trilogie de Brochettes : canard, saint jacques, boeuf*

ou

*Saint Jacques, sur wok de légumes*

\*\*\*

### Le Trou Savoyard

\*\*\*

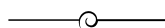
## ASSORTIMENT DE FROMAGES

*Sélection de fromages du chef*

\*\*\*

### DESSERT

*Dessert au choix*



60 €