

CHÂTEAU DE THÉOULE



À PARTAGER

Pissaladière Anchois et olives	10 €
Croque-monsieur Saveur truffée	16 €
Tartinables par 6 Guacamole, tarama, houmous au cumin, tzatziki, Ricotta-tomates confites, rillette de poisson, gressin	30 € la pièce 8 €
Croustillants de gambas Coulis de tomate	16 €

LES RILLETES ET TERRINES PAR FLORA MIKULA

L'authentique : foie gras, piment d'Espelette	15 €
La forêt : sanglier, foie gras, truffes	15 €
Rillettes de thon corse : châtaignes, broccio, cédrat	15 €
Délice Vegan : maïs, truffes noires	15 €

CAVIAR

Osciètre boîte de 30g Accompagné de blinis et ses condiments	60 €
--	------

SALADES

Onctueuse burrata de 125g des pouilles Tomates de couleurs de mme campana, arrosées de pistou	22 €
La fameuse salade niçoise Thon mi-cuit, artichauts, poivron, anchois, olives, radis, oeuf, tomates	22 €

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche Croûton et rouille	14 €
Tartare de saumon gravelax Concombre et citron confit, vinaigrette au combawa (également disponible le midi en plat à 27 €)	21 €
Tataki de thon rouge Sésame, gingembre, wakamé et légumes croquants, sauce ponzu (également disponible le midi en plat à 29 €)	23 €

PLATS

Tartare de boeuf charolais traditionnel Au couteau, frites	24 €
Occhi di lupo Tomates confites, burrata crémeuse au pistou, parmesan	26 €
Suprême de volaille fermière Écrasé de pomme de terre huile d'olive, jeunes pousses zestes de citron	29 €
Tagliata de boeuf de Simmental Parmesan, roquette, huile vierge, frites	28 €
Filet de boeuf Sauce au poivre, pommes de terre grenaille, oignons confits	46 €
Poulpe grillé Fenouil croquant aux agrumes, chimichurri	37 €
Linguine homard Émulsion de crustacé safranée, estragon	44 €
Loup de méditerranée en filet Légumes confits, frites de panisse	32 €
La pêche du jour	Prix selon arrivage

DÉLICES DE LA MER

Les cuits Bulots, crevettes bouquet, crevettes grises, rouille, mayonnaise	22 €		
Les huîtres :			
Fine de claire N°3			
x3 9 €	x6 17 €	x9 25 €	x12 34 €
Gillardeau N°3			
x3 14 €	x6 27 €	x9 41 €	x12 55 €

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(disponible uniquement le soir)

La plage blanche 6 huîtres Fines de Claire N°3, crevettes roses bio, bulots, crevettes grises, un tourteau, tarama et ses blinis, pain de seigle, pain complet, vinaigre à l'échalote, mayonnaise	60 €
Le Royal 12 huîtres Fines de Claire N°3, un tourteau, bulots, crevettes grises, crevettes roses bio, une pièce de homard, tarama et ses blinis, pain de seigle, pain complet, vinaigre à l'échalote, mayonnaise	155 €

LES DESSERTS

Notre plateau de pâtisserie	12 €
Profiteroles aux chocolats 3 Choux, glace vanille, sauce chocolat	14 €
Assiette de fruits frais	16 €
Assiette de pastèque En saison estivale	14 €
Glaces et sorbets maison Chocolat, vanille, fraise, café, citron	la boule 5 €
Coupes glacées Chocolat ou café liégeois, fraise melba, banana split	16 €

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER



CHÂTEAU
DE THÉOULE



À PARTAGER

Tartinables par 6 Guacamole, tarama, houmous au cumin, tzatziki, Ricotta-tomates confites, rillette de poisson, gressin	30 € la pièce 8 €
Croustillants de gambas Coulis de tomate	16 €
Croque-monsieur À la truffe	16 €
Pissaladière Anchois et olives	10 €
Patatas bravas Sauce aioli, coulis de tomate épicé	10 €
Les falafels Tahini citron, coriandre et persil	11 €

DÉLICIES DE LA MER

Les cuits Bulots, crevettes bouquet, crevettes grises, rouille, mayonnaise	22 €
Les huîtres :	
Fine de claire N°3	
x3 9 € x6 17 € x9 25 € x12 34 €	
Gillardeau N°3	
x3 14 € x6 27 € x9 41 € x12 55 €	

LES RILLETES ET TERRINES PAR FLORA MIKULA

L'authentique : foie gras, piment d'Espelette	14€
La forêt : sanglier, foie gras, truffes	16€
Rillettes de thon corse : châtaignes, broccio, cédrat	16€
Délice Vegan : maïs, truffes noires	16€

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER



CHÂTEAU
DE THÉOULE



COCKTAILS CLASSIQUES

Aperol spritz (16cl) 14 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse

Pink sangria (16cl) 14 €
(1l) 60 €
Vin rosé, eau gazeuse,
mélange de fruits frais

Daiquiri (10cl) 14 €
Ron santiago de cuba carta blanca,
jus de citron, sucre

Mojito (16cl) 14 €
Ron santiago de cuba carta blanca,
jus de citron vert, sucre, menthe fraîche,
eau gazeuse, angostura bitter

Piña colada (30cl) 28 €
Ron santiago 8 ans, ananas frais
et jus ananas, coco fraîche

Rosa paloma (16cl) 14 €
Téquila corralejo, jus de pamplemousse,
sucre, eau gazeuse

Tommy's margarita (10cl) 14 €
Téquila corralejo, jus de citron vert,
sirop agave, sel

Espresso Martini (10cl) 14 €
Vodka Tito's, liqueur de café, expresso,
sirop de vanille

Moscow mule (16cl) 14 €
Vodka tito's, jus de citron vert,
ginger beer, angostura bitter

Watermelon collins (16cl) 14 €
Gin citadelle, jus de citron,
jus de pastèque, sucre, eau gazeuse

The french 75 (16cl) 20 €
Gin citadelle, jus de citron jaune,
sucre, champagne

COCKTAILS SANS ALCOOL

Fraîcheur (25cl) 9 €
Agua Fresca parfumée au concombre,
menthe fraîche, pomme,
sureau, verveine & citron vert

Virgin mojito (16cl) 9 €
Menthe fraîche, jus de citron vert,
sucre, eau gazeuse

Virgin colada (16cl) 9 €
Jus d'ananas et ananas frais,
crème et lait de coco

Virgin spritz (16cl) 9 €
San bitter, orange, tonic water

CHAMPAGNE AU VERRE

Lucien Roguet N°2
Blanc de Blancs Brut Grand cru 18 €

Lucien Roguet N°5
Brut Rosé 21 €

**Nos barmans seront heureux de vous réaliser
tout autre cocktail classique ou cocktail création.**

Cocktail classique 13 €

Cocktail champagne 18 €

SOFTS DRINKS

Coca Cola, Coca Zéro	(33cl) 5 €
Tonic Water Fever Tree	(20cl) 5 €
Ginger Beer Fever Tree	(20cl) 5 €
Orangina	(25cl) 5 €
Ice Tea Galvaria	(35cl) 5 €
Jus & Nectar Alain Milliat	(33cl) 7 €
Au choix : pomme, mangue, ananas, abricot, pêche ou fraise	
Perrier	(33cl) 5 €
Aqua Panna & San Pellegrino	(75cl) 9 €
Notre fameuse Eau de coco fraîche	14 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	4 €
Décaféiné	4 €
Noisette	4 €
Double expresso	6 €
Cappuccino	6 €
Café Crème	6 €
Thé & Infusion	7 €
Chocolat Valrhona	7 €

BIÈRES

	33cl
Nos pressions :	
Fada blonde	6 €
Fada blanche	6 €
Nos bières bouteilles :	
Corona	7 €
Heineken 00 sans alcool	6 €

APÉRITIFS

	7cl
Ricard	(5cl) 6 €
Martini Rosso ou Bianco	8 €
Campari	8 €
Suze	8 €
Porto Andresen Blanc, Ruby ou Tawny	8 €
Carpano Formula Antica	10 €

GIN

	5cl
Citadelle (France)	10 €
N°3 (Angleterre)	12 €
Belle Rives (France)	14 €
Hendrick's (Ecosse)	14 €
Mare (Espagne)	14 €

VODKA

	5cl
Tito's (USA)	10 €
Romanov (Russie)	14 €
Squadron 303 (Angleterre)	14 €
Belvedere (Pologne)	14 €

RHUM

	5cl
Ron Santiago de Cuba	10 €
Ron Santiago de Cuba 8 ans	12 €
Ron Santiago de Cuba 12 ans	20 €
Rhum A1710 La Perle	14 €
Rhum Neisson Vieux	17 €
Rum Hampden 8 ans	17 €
Rum Plantation XO	17 €
Rum Kirk and Sweeney Superior	20 €
Ron Opthimus 21 ans	20 €
Rhum A1710 Soleil de Minuit	24 €
Rhum Gouverneur 1648	24 €
Rhum La Favorite La Flibuste 2000	72 €

WHISKY, WHISKEY, BOURBON

	5cl
Naked Malt	10 €
American Bourbon Blanton's	15 €
American Rye Sonoma	15 €
Duke Bourbon	28 €
Irish Whiskey Waterford The Cuvée	15 €
Scotch Springbank 10 ans	15 €
Scotch Isle of Jura 12 ans	15 €
Scotch Port Askaig 100 proof	15 €
Scotch Dalmore 15 ans	25 €
Kavalan Distillery select N°1	18 €

TÉQUILA, MEZCAL, PISCO

5cl

Tequila Corralejo Blanco	12 €
Pisco Waqar	12 €
Mezcal Bozal Cuische	15 €
Mezcal Mahani	19 €
Tequila Don Julio 1942	56 €
Tequila Celosa Rose	59 €

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

5cl

Cognac Rémy Martin VSOP	12 €
Cognac Hennessy XO	38 €
Armagnac L'Encantada 20 ans	24 €
Calvados Christian Drouin 18 ans	24 €

EAUX DE VIE, LIQUEURS

5cl

Grappa Nardini 1	4 €
Amaretto	10 €
Bailey's	10 €
Cointreau	10 €
Get 27 / 31	10 €
Limoncello	10 €
Chartreuse Jaune / Verte	14

CHÂTEAU DE THÉOULE



Les vins blancs

75cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine de la Brillane, 2021	47 €
Côtes de Provence, Minuty «Cuvée Prestige», 2022	59 €
Côtes de Provence, Château Léoube BIO, 2021	61 €
Côtes de Provence, Château Barbanau «Clos Val Bruyère», 2022	62 €
Côtes de Provence, Clos de l'Ours «Milia» BIO, 2021	73 €
Côtes de Provence, Miraval, 2022	75 €
Bandol, Domaine Terre Brune, 2022	80 €
Palette, Château Simone, 2020	118 €

BORDEAUX

Graves, Le Blanc by Château Léognan, 2022	54 €
---	------

VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé, Domaine Patrice Moreux «Intro», 2021	54 €
--	------

BOURGOGNE

Chablis, Domaine Bardet & Fils, 2022	57 €
Chablis 1 ^{er} cru Vaurorent, Domaine Patrick Piuze, 2019	147 €
Meursault, Domaine Guy Bocard Les Narvaux, sur demande	180 €
Corton Charlemagne Grand cru, Domaine Buisson Charles, 2018	360 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2021	38 €
Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, 2021	216 €

Sélection au verre du Sommelier 9 à 18 €

Les vins rosés

75cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Odyssée par Jean et Matthieu Campeyrot, 2021	44 €
Coteaux d'Aix en Provence, Domaine de la Brillane «Espérance», 2022	46 €
Côtes de Provence, Château Léoube BIO, 2022	53 €
Coteaux d'Aix en Provence, Domaine de la Brillane «Destinée», 2022	54 €
Côtes de Provence, Château de Roquefort «Corail» BIO, 2021	55 €
Côtes de Provence, Clos de L'Ours «l'Accent» BIO, 2022	57 €
	98 €
Côtes de Provence, Miraval, 2022	(37,5cl) 30 €
	60 €
	(150cl) 94 €
Bandol, Domaine Terre Brune, 2022	63 €
Côtes de Provence, Château Barbanau «Et Cae Terra», 2022	64 €
Côtes de Provence, Château Minuty «Rosé Or» HVE, 2022	73 €
	(150cl) 126 €
Bandol, Domaine Terre Brune, 2017	83 €
Côtes de Provence, Château Minuty «281», 2021	192 €
Palette, Château Simone, 2022	109 €

BORDEAUX

Chapelle du Château Léognan, 2022	46 €
-----------------------------------	------

Sélection au verre du Sommelier 9 à 18 €

Les vins rouges

75cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine de la Brillane «L'Odyssée», 2021	47 €
Côtes de Provence, Domaine Barbanau «L'Instant», 2021	54 €
Côtes de Provence, Minuty «Cuvée Prestige», 2021	59 €
Côtes de Provence, Château Léoube BIO, 2019	61 €
Côtes de Provence, Clos de L'Ours BIO, 2020	67 €
Côtes de Provence, Domaine de la Brillane «La Grande Etoile», 2016	70 €
Bandol, Domaine Terre Brune, 2018	87 €
Palette, Château Simone - 2020	118 €
Bandol, Domaine Terre Brune, 2005	49 €
Bandol, Domaine de la Begude, 2016	270 €

BOURGOGNE

Côte Chalonnaise, Domaine La Luolle BIO, 2019	6
Santenay, Domaine Saint Marc, 2017	70 €
Marsannay «Le Finage», Domaine René Bouvier, 2021	92 €
Beaune 1 ^{er} cru, Domaine Saint Marc, 2019	120 €
Pommard, Domaine Charles Audoin, 2019	170 €
Chapelle Chambertin, Domaine Drouhin Laroze, 2016	330 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2021	41 €
Côtes du Rhône «Cairanne», Domaine des Amadieu «Vieilles Vignes» BIO, 2020	64 €
Châteauneuf du Pape, Domaine Pierre André BIO, 2018	123 €
Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, 2020	187 €
Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, 2005	255 €

BORDEAUX

Pessac Léognan, Château Léognan, 2015	79 €
Saint Émilion Grand Cru, La Grave Figeac BIO, 2016	87 €
Haut Médoc, Château Cantemerle, 2016	105 €
Pomerol, Château de Sales, 1996	180 €

Sélection au verre du Sommelier 9 à 18 €

Les champagnes

75cl

Lucien Roguet N°2 Blanc de Blancs Brut Grand cru	108 €
Lucien Roguet N°5 Brut Rosé	120 €
Hugues Godmé Réserve Brut 1 ^{er} cru	123 €
Philipponnat Royal Réserve Brut	135 €
Laurent Perrier Brut	150 €
Laurent Perrier Rosé Brut	185 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut	212 €
Amour de Deutz Brut 2011	302 €
Dom Perignon Brut 2012	406 €
Fleur de Miraval Rosé	456 €

Sélection au verre du Sommelier

CHÂTEAU
DE THÉOULE



A PARTAGER

Pissaladière 10 €
Anchois et olives

Croque-monsieur 16 €
Saveur truffée

Tartinables par 6 30 €
Guacamole, tarama, houmous
au cumin, tzatziki, ricotta, tomates confites,
rilette de poisson, gressin **la pièce 8 €**

SALADE

César salade volaille fermière • 23 €
gambas • 28 €
avocat • 21 €

Salade romaine, croûtons, anchois, parmesan,
tomates cerises, ciboulette, sauce César

Onctueuse burrata de 125g des Pouilles 22 €
Tomates de couleurs de Mme Campana

La fameuse salade niçoise 22 €
Thon, anchois, olives, tomates, œufs,
poivrons confits, cébette, concombre

Poke Bowl sauce ponzu (végétarien) 23 €
Mélange boulgour et quinoa, edamame,
avocat, tomate, concombre, carotte,
soja, grenade

Poke Bowl saumon mariné 27 €

CRUDO

Entrée ou plat

Tartare de saumon gravelax 21 € / 27 €
Concombre et citron confit,
vinaigrette au combava

Tataki de thon rouge 23 € / 29 €
Sésame, gingembre, wakamé
et légumes croquants, sauce ponzu

Tartare de boeuf charolais 24 €
Traditionnel au couteau, frites

SANDWICHS

Bagel 18 €
Au saumon fumé, tomates cerises,
concombre, crème ciboulette

Cheese burger 24 €
Viande Charolaise, tomate, mozzarella,
roquette et pistou

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER

