

DÉJEUNER



LES SALADES

CÉSAR 14.90

salade, poulet pané, oeuf mollet, bacon, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan
salad, breaded chicken, soft-boiled egg, bacon, croutons, caesar dressing, parmesan shavings

LA SAINT CASTOR 15.90

salade, brandade de morue, crudités, focaccia, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires
salad, salt cod brandade, raw vegetables, focaccia, eggplant caviar, black olive tapenade

LA CROUSTILLE 16.00

salade, saint-marcellin pané à la poudre de noisette, crudités, jambon serrano, noisettes
salad, Saint-Marcellin cheese breaded with hazelnut powder, raw vegetables, serrano ham, hazelnuts

POKE BOWL 16.00

riz noir, crevettes, tomates cerise, carottes, choux rouge, radis, pousses d'épinards, coriandre, fruit du moment, sauce soja
black rice, shrimp, cherry tomatoes, carrots, red cabbage, radish, spinach sprouts, coriander, seasonal fruit, soya sauce

MENU ENFANT

10.00

jusqu'à 10 ans - up to 10 years old

poulet pané, patates maison

breaded chicken, homemade potatoes

ou

or

rigatoni sauce à l'italienne

rigatoni in Italian sauce

dessert du jour

dessert of the day



LES BURGERS

pain frais brioché, patates maison et salade
fresh brioche bun, homemade potatoes and salad

LE CHICKEN 15.90

poulet pané, sauce barbecue, salade, tomates
breaded chicken, barbecue sauce, salad, tomatoes

LE CLASSIQUE 16.00

steak haché de boeuf, lard grillé, oignons frits, sauce cheddar, ketchup, tomates
beef hamburger patty, grilled bacon, fried onions, cheddar sauce, ketchup, tomatoes

LE SAINT-MARCELLIN 16.90

steak haché de boeuf, salade tomates, oignons, Saint-Marcellin pané à la poudre de noisette
beef hamburger steak, salad, tomatoes, onions, Saint-Marcellin cheese breaded with hazelnut powder

LE SAVOYARD 16.90

steak haché de boeuf, oignons confits, reblochon, jambon cru, salade, tomates
beef hamburger steak, caramelized onions, Reblochon cheese, raw ham, salad, tomatoes

végétarien
vegetarian

LES PLATS

RISOTTO AUX LÉGUMES 15.90

risotto aux légumes de saison et crème de parmesan
seasonal vegetable risotto and parmesan cream

STEAK À CHEVAL 15.90

steak haché avec oeuf au plat, patates maison, salade
ground beef steak with an egg, homemade potatoes, salad

TARTARE DE BOEUF 15.90

tartare de boeuf coupé au couteau servi assaisonné, patates maison, salade
hand-cut beef tartare, served seasoned, homemade potatoes, salad

TARTARE DE BOEUF ITALIEN 18.00

tartare de boeuf coupé au couteau, tomates séchées, pignons de pin, basilic, burrata, patates maison, salade
hand-chopped beef tartare, sun-dried tomatoes, pine nuts, basil, burrata, homemade potatoes, salad

SAUCISSE & ALIGOT 17.90

saucisse de l'aveyron, aligot à la tomme de brebis
aveyron sausage with aligot made from sheep's milk tomme

ENTRECÔTE DE BOEUF 19.00

entrecôte grillée, patates maison, salade
grilled ribeye steak, homemade potatoes, salad
supplément sauce café beurre de Paris ou Roquefort
extra sauce café de Paris butter or Roquefort 1.50

MAGRET DE CANARD 24.00

magret de canard entier, sauce aux pralines roses, écrasé de pomme de terre et légumes
duck breast with pink praline sauce, crushed potatoes and vegetables

PLATS SIGNATURE

rigatoni, burrata, pesto rosso, 15.90

tomates cerises, copeaux de parmesan, feuilles de basilic
rigatoni, burrata, red pesto, cherry tomatoes, parmesan shavings, basil leaves

rigatoni, crème au gorgonzola, 17.90

jambon cru, figues noires
rigatoni with Gorgonzola cream, prosciutto, black figs

LES POISSONS

LE GRATIN 15.90

gratin de brandade à la nimoise, salade
Nîmes-style brandade gratin, salad

FISH & CHIPS 16.90

cabillaud pané, sauce tartare, patates maison, salade
breaded cod, tartar sauce, homemade potatoes, salad

LES FROMAGES FONDUS

CAMEMBERT RÔTI 22.90

camembert rôti au four, pomme de terre, assortiment de charcuterie ibérique, salade
oven-baked camembert, potatoes, assortment of Iberian charcuterie, salad

CHÈVRE RÔTI 22.90

chèvre rôti au four, pomme de terre, assortiment de charcuterie ibérique, salade
oven-baked goat cheese, potatoes, assortment of Iberian charcuterie, salad

LE SAINT CASTOR

CAFÉ · BISTRO



LES CLUBS SANDWICHES

patates maison ou salade
homemade potatoes or salad

LE CHICKEN TANDOORI 14.90

poulet, mayonnaise maison au tandoori, crudités, salade, tomates
chicken, homemade tandoori mayonnaise, raw vegetables, salad, tomatoes

LE MÉDITERRANÉEN 14.90

brandade de morue, tapenade noire, crudités, salade
cod brandade, black olive tapenade, raw vegetables, salad

LES CROQUES

salade et crudités - salad and raw vegetables
supplément patates - extra homemade potatoes 3.00

LE TRADITIONNEL 13.50

jambon, emmental, béchamel
ham, emmental cheese, bechamel sauce

LE CABRI 13.90

jambon, fromage de chèvre, pousses d'épinards
ham, goat cheese, spinach sprouts

L'ITALIEN 14.50

tomates séchées, mozzarella, roquette, pesto
sun-dried tomatoes, mozzarella, arugula, pesto

TARTE SALÉE MAISON

tarte salée du jour au choix, salade, 12.90
crudités

daily choice of savory tart, salad, raw vegetables

supplément patates maison 3.00
extra homemade potatoes

DESSERTS MAISON

CRÈME BRULÉE À LA LAVANDE 6.50

lavender burnt cream

DESSERT DU JOUR (VOIR VITRINE) 7.00

dessert of the day (see display case)

TIRAMISU 7.00

tiramisu

FONDANT AU CHOCOLAT 7.00

chocolate fondant

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8.00

brioche French toast style, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce

CAFÉ GOURMAND 9.00

gourmet coffee

LES FROMAGES

ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS 10.00

assortment of matured cheeses



LE SAINT CASTOR

CAFÉ • BISTRO

BIENVENUE

WELCOME

**TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS.
NOS DESSERTS SONT DES CRÉATIONS MAISON.**

ALL OUR MEALS ARE HOMEMADE WITH FRESH LOCAL PRODUCTS.
OUR DESSERTS ARE HOMEMADE CREATIONS.



bistrolesaintcastor

www.bistrolesaintcastor.fr

04 66 21 81 63

LES PRIX DE CETTE CARTE SONT EXPRIMÉS EN EURO TTC, TVA À 10% ET 20%. LE PAIEMENT PAR CHÈQUE N'EST PAS ACCEPTÉ.
THE PRICES ON THIS MENU ARE EXPRESSED IN EUROS, INCLUSIVE OF VAT AT 10% AND 20%. PAYMENT BY CHECK IS NOT ACCEPTED.