

Château
de
Haute-Serre

Les vendredis
26 juin

17 et 24 et 31 juillet

07, 14, 21, 28 août

4 septembre 2026

BODEGA BRASERO

LA CARTE

Service de 19h30 à 23h00

Viande d'origine France
Mets préparés par le Chef et son équipe



Composez votre panier gourmand

Merci de renseigner
la quantité

Entrées

*A savourer en solo... ou à partager ! **

- | | | |
|--------------------------|--|-----|
| ☐ | La planche de charcuteries *
<i>coppa, saucisson, Jambon de pays</i> | 10€ |
| ☐ | Terrine de cochon aveyronnais
à l'abricot en bocaux * | 9€ |
| ☐ | L'ardoise de fromages affinés
par M.Marty * | 12€ |
| ☐ | Croquetas au lard fumé aux épices
(x3) et croquetas mozzarella (x3) * | 9€ |
| ☐ | Bruchetta tomate, mozzarella,
basilic, jambon de pays | 8€ |
| ☐ | Lamelles d'encornets
à la provençale | 6€ |
| ☐ | Camembert rôti * | 8€ |
| ☐ | Tomates cerises, pignons de
pain, pesto | 5€ |
| ☐ | Gaspacho
<i>Tomates, comcombres, poivrons</i> | 4€ |

Nom :

Nombre de personnes :

N° de table :

Plats chauds

servis en décalé ou en même temps sur demande

- | | | |
|--------------------------|---|-----|
| ☐ | Longe de porc rôtie
sauce chimichuri | 15€ |
| ☐ | Filet de daurade à la plancha
sauce vierge | 15€ |
| ☐ | Pommes de terre grenaille
en persillade | 5€ |
| ☐ | Cocotte de légumes confits de saison | 5€ |

Pour les enfants

- | | | |
|--------------------------|--|-----|
| ☐ | Chipolata
<i>et ses pommes de terre grenaille en
persillade</i> | 10€ |
|--------------------------|--|-----|

Desserts

- | | | |
|--------------------------|---|----|
| ☐ | Mousse au chocolat | 7€ |
| ☐ | Profiterole, glace vanille,
sauce chocolat | 7€ |
| ☐ | Pavlova aux fruits rouges | 7€ |

Bodega-Brasero

Les bocaux, les couverts en inox, les planches à découper et les paniers sont consignés. Les couteaux «Opinel» non rapportés à la caisse au moment du paiement seront facturés 18€. Dernière commande de plat chaud à 22h et 22h30 pour le reste.

Carte non contractuelle, possibilité de changements

MAJ 3 août 2026