

NOTRE CUISINE

La Cuisine

Le souhait de notre chef Jérémy Buthon est d'éveiller vos papilles en vous proposant une cuisine à la fois traditionnelle et créative, moderne dans sa réalisation.

Il met un point d'honneur à tout faire maison en utilisant des produits frais et fournis principalement par des producteurs locaux.

Le Service

Notre équipe familiale se fait un plaisir de vous accueillir et d'assurer un service de qualité tout au long de votre repas.

N'hésitez pas à nous solliciter pour toutes demandes spécifiques, conseils en accord mets et vins...

Notre équipe est là pour que vous passiez un chaleureux moment chez nous.

Les Produits locaux

Le Pain de la Boulangerie *Croq'en Bouche* de Carnoules

Le Miel de Julie Léal apicultrice à Carnoules
Le fromage de chèvre de la *ferme Cabre Verte* à Baudinard sur Verdon

La Truite de la pisciculture du *Paradou* à Pignans

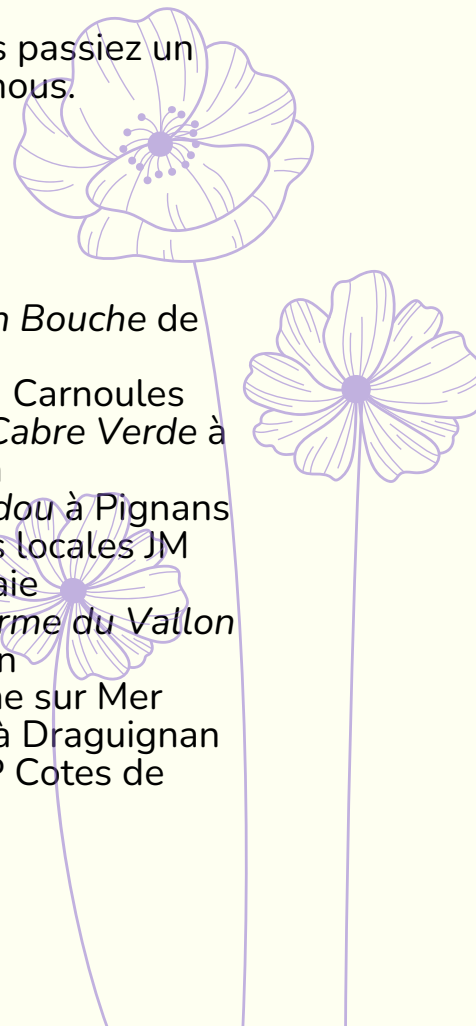
Les Légumes de nos maraîchères locales JM Maraichers et Lavelineraie

Les lentilles et pois chiches de la *ferme du Vallon de Limbaud* à Rocbaron

Les gnocchis de OMG à la Seyne sur Mer

Les Truffes du *Domaine d'Argens* à Draguignan

Les Vins des Domaines en AOP Cotes de Provence et d'ailleurs



CARTE DES VINS

NOS VINS ROSÉS

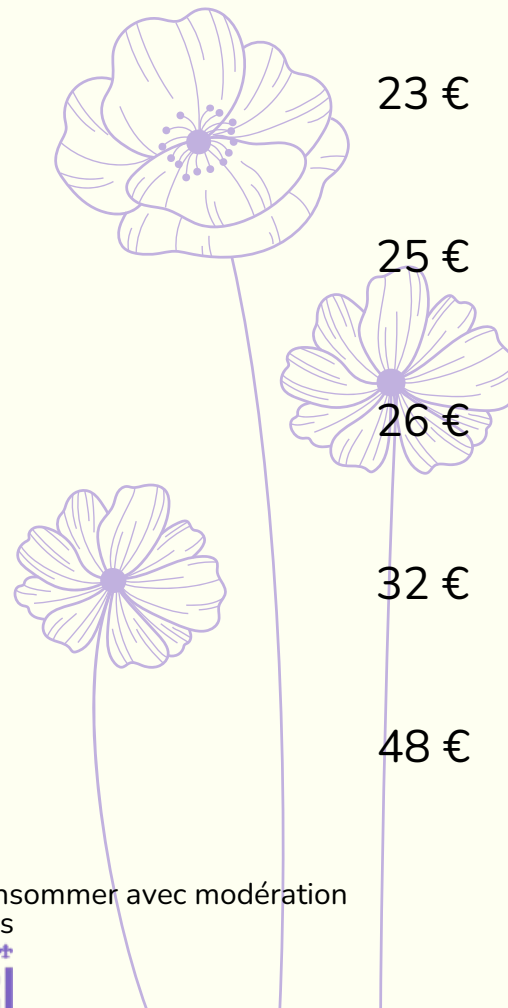
<u>Domaine Villa Valombrosa</u> AOP Côtes de Provence (Pignans) Cuvée Prunelle	23 €
<u>Domaine Grand Cros</u> AOP Côtes de Provence (Carnoules) Cuvée Esprit de Provence	25 €
<u>Domaine Matteri</u> AOP Côtes de Provence (Hyères-La Crau) Cuvée Brise de Giens	32 €
<u>Domaine du Gros Noré</u> AOP Bandol (La Cadière d'Azur) Cuvée Tradition	38 €

NOS VINS BLANCS

<u>Chateau des Bormettes</u> Vin de France (La Londe) Cuvée Le P'tit Martien	20 €
<u>Domaine Villa Valombrosa</u> AOP Côtes de Provence (Pignans) Cuvée Prunelle	23 €
<u>Domaine Amistat</u> Vin de France (Vinyes del Aspres) Cuvée Altramista	25 €
<u>Chateau des Bormettes</u> AOP Côtes de Provence (La Londe) Cuvée Hélène	26 €
<u>Chateau Pas du Cerf</u> AOP Côtes de Provence (La Londe) Cuvée Chateau	32 €
<u>Domaine Milcent</u> AOP Chablis (Chichée) Champlain	48 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT 
LE CASTEL FLEURI



CARTE DES VINS

NOS VINS EFFERVESCENTS

<u>Domaine du Grand Cros</u> IGP Méditerranée (Carnoules) Cuvée la Maitresse	23 €
<u>Domaine Brédiff</u> AOP Crémant de Loire (Rochechardon) Cuvée Héritage Brut	25 €
<u>Domaine M.Hostomme et fils</u> AOP Champagne (Chouilly) Cuvée Defleury Brut	46 €

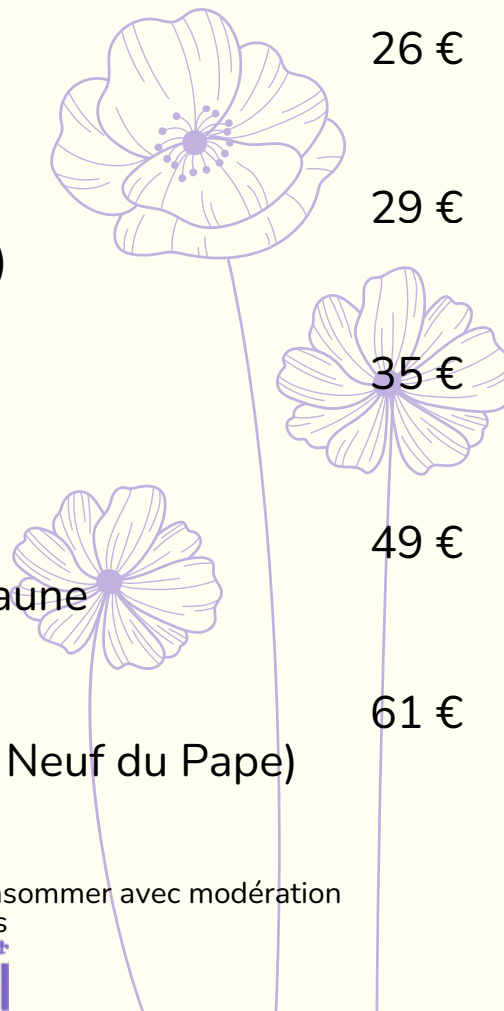
NOS VINS ROUGES

<u>Domaine Villa Valombrosa</u> AOP Côtes de Provence (Pignans) Cuvée Prunelle	23 €
<u>Domaine Amistat</u> Vin de France (Vinyes del Aspres) Cuvée Altramistat	25 €
<u>Chateau des Bormettes</u> AOP Côtes de Provence (La Londe) Cuvée Pic Saint Martin	26 €
<u>Ferme de Capelude</u> AOP Côtes de Provence (Collobrières) Cuvée Cochon	29 €
<u>Domaine Villa Valombrosa</u> AOP Côtes de Provence (Pignans) Cuvée Terrasses	35 €
<u>Domaine Jean Baptiste LEBREUIL</u> AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Mont Battois (Savigny-lès-Beaune)	49 €
<u>Domaine Usseglio et fils</u> AOP Chateau Neuf du Pape (Chateau Neuf du Pape) Cuvée Première Pierre	61 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT 
LE CASTEL FLEURI



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Nos Cocktails sans alcool :

8 €

Le Mary Poppins (*jus de pomme, citron, sirop d'orgeat, grenadine, tonic*)

Le Moorea (*jus d'ananas, passion, citron, sirop de grenadine, glace coco*)

Spritz Matteri (*jus de raisin pétillant, sirop de gingembre, jus d'orange*)

Jus de raisin pétillant
Domaine Matteri
Cuvée Epure

12cl / 75cl 5 € / 20 €

Coca Cola, Orangina, Ice Tea,
Perrier, Tonic Water

33 cl

2.5 €

Sirop

1.5 €

Eau Plate Thonon

75 cl

5 €

Eau Pétillante Châteldon

75 cl

6 €

Jus de fruit (*Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Fruit de la passion*)

20 cl

2.5 €

Nos Boissons Chaudes :

Espresso

1.8 €

Double espresso

2.5 €

Chocolat

3 €

Thé, Infusion

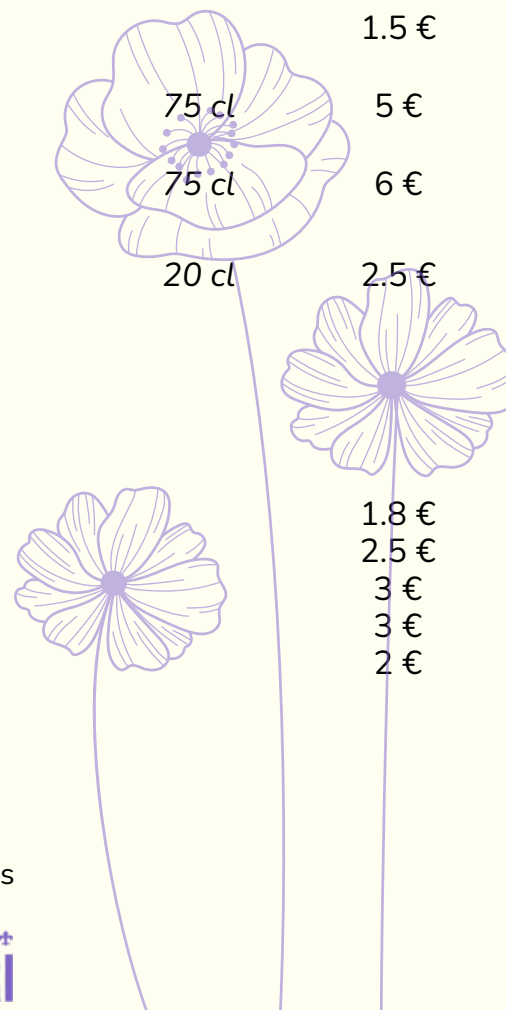
3 €

Déca

2 €

Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT 
LE CASTEL FLEURI



CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Ricard, Pastis 51	3 cl	3.5 €
Muscat de Rivesaltes, Porto Towny	10 cl	3.5 €
Martini Blanc, Martini Rosso	6 cl	4.5 €
Suze		
Whisky Clan Campbell	4 cl	5 €
Whisky Single Malt Aberlour 12 ans	6 cl	9 €

<u>Bières Artisanales Bio Carnoules</u>		
<i>Microbrasserie L'Eclat</i>	25cl / 50cl	4 € / 8 €
<i>Bière pression Blonde</i>	33 cl	5 €
<i>IPA, Blanche et Ambrée</i>		
<i>L'éphémère</i>	33 cl	6 €

<u>Nos Cocktails classiques :</u>		
Margarita, Mojito, Cuba Libre, Negroni...		10 €

<u>Nos Cocktails à base de Gin :</u>		
Dry Martini (Gin, Vermouth blanc, olive), French		10 €
75 (Gin, jus de citron, champagne), Gin Tonic		
Gin Matteri (Gin, jus de raisin pétillant)		

<u>Nos Spritz:</u>		
Spritz "JP" (pétillant, limoncello, schweppes		10 €
agrumes)		
Spritz Saint Germain		

<u>Digestif :</u>		
Garlaban, Get 27, Bailey's, Limoncello, Cognac,		
Armagnac, Calvados,		
Eau de vie de Poire, Rhum Vieux Clément VO	6 cl	9 €

<u>Nos Vins au verre :</u>		
<i>Vin blanc Pêche ou Cassis</i>	12 cl	4 €
<i>Verre de Vin AOP / Prestige</i>	14 cl	6 € / 8 €
<i>Pétillant à la violette</i>	12 cl	6.5 €
<i>Coupe de Champagne</i>	12 cl	8 €
<i>Coupe Royale Cassis ou Pêche</i>	12 cl	8.5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT ✦ ✦
LE CASTEL FLEURI

LES ENTRÉES

<u>L'oeuf Cocotte</u> avec ses trempettes de pain grillés et de Comté AOP	13 €
<u>Le Brie AOP au four</u> sur son pain de campagne, nature ou truffée	15/19 €
<u>La Salade de lentilles</u> , pois chiches et gésiers de volaille (option végétarienne possible)	19 €
<u>Filets de truite fumée</u> du Paradou, crème citronnée et petits pains	21 €
<u>L'assiette de charcuteries et fromages</u>	24 €

NOS PLATS

<u>L'inspiration du moment</u>	16.5 €
<u>Le velouté de courge</u> de nos maraichères, île flottante salée et lard grillé, (option végétarienne possible)	17 €
<u>Coquillettes à la truffe</u> du domaine d'Argens et poitrine de cochon grillée (option végétarienne possible)	19 €
<u>Trio de Gnocchis</u> de OMG à la Seyne, copeaux de parmesan, et légumes de saison (végétarien et sans gluten)	20 €

Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT 
LE CASTEL FLEURI

LES POISSONS

<u>Le Pad Thaï de nouilles de riz et beignets de poisson</u> (option végétarienne possible)	18 €
<u>La Marmite du pêcheur</u> , rouille et pain grillé	21 €
<u>La Truite du Paradou</u> cuite au four, risotto et légumes poêlés de saison	25 €

LES VIANDES

<u>Filets de canard laqués</u> , riz sauté et légumes grillés	19 €
<u>Le Burger d'hiver du chef</u> au boeuf et reblochon accompagné de frites	21 €
<u>La pièce du boucher</u> du moment (200g environ)	25 €

Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT 
LE CASTEL FLEURI

NOS GOURMANDISES

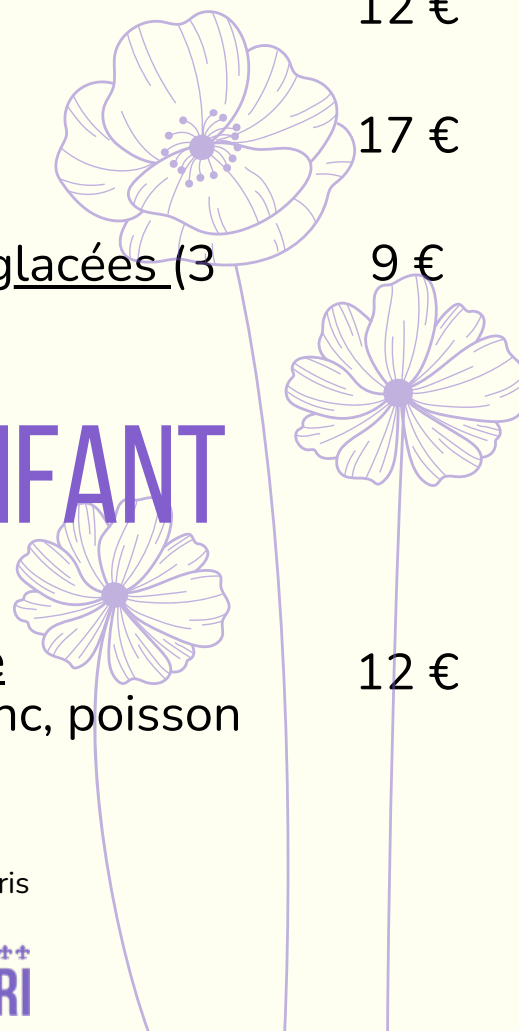
<u>Le dessert du jour</u>	9 €
<u>Notre ile flottante</u> , crème anglaise, caramel et amandes grillées	9 €
<u>Notre tartelette aux fruits</u> du moment et boule de glace au choix	9 €
<u>Notre riz au lait</u> à la crème de marron de collobrières	9 €
<u>Notre moelleux</u> au chocolat noir, son coeur fondant et crème anglaise ou chantilly	9 €
<u>Notre assiette de fromages</u>	12 €
<u>Le café groumand</u>	12 €
<u>Le champagne gourmand</u>	17 €
<u>Nos coupes de sorbets et crèmes glacées</u> (3 boules)	9 €

LE MENU ENFANT

<u>Menu enfant avec boisson et glace</u> Au choix, steak haché, jambon blanc, poisson ou poulet pané	12 €
---	------

Prix nets - Service compris

HÔTEL RESTAURANT ++
LE CASTEL FLEURI





Menu

Le Castel Fleuri

