

# CANTINE

du Châtelet

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de saison.  
Les arrivages étant quotidiens certains produits ne sont disponibles qu'en quantité limitée

## LES ENTRÉES

**Foie gras de canard fait maison, en terrine 18€**

(betterave, gel de coing)

**Carpaccio de chevreuil grillé à la poudre de cèpes 19.5€**

(raifort, cranberry et sorbet pomme/cornichon)

**Noix de St Jacques de Dieppe 16€**

(céleri, truffe, réduction et pickles de carottes)

**Ravioles de langoustines 17.5€**

(bouillon poivre/menthe, shitake et daikon)

## LE BAR A TARTARE

[Portion plat avec frites maison, salade ou wok de légumes au choix]

**Saumon, crevettes grises, pamplemousse, avocat**

ENTRÉE - PLAT

13€ - 23€

**Veau, noix, poire, bleu d'Auvergne**

14€ - 24€

**Thon rouge, soja, sésame et algue wakamé**

16€ - 26€

**Boeuf au couteau, foccacia, raisin et glace moutarde maison**

15€ - 25€

## LES RISOTTOS

**Jambon pata negra, truffe, parmesan**

ENTRÉE - PLAT

13.5€ - 25.5€

**Noix de St Jacques, émulsion crustacés**

16€ - 25€

🍴 **Légumes, pesto, roquette, balsamique et parmesan**

10.5€ - 17.5€

## LE COIN DES VEGETARIENS

🍴 **Assiette de légumes 15€**

(mozzarella crousti-fondante, roquette et parmesan)

🍴 **Courge butternut farcie 16€**

(champignons, noisettes et édamames)

🍴 **Tarte fine de panisse 17€**

(fromage végétal et légumes de saison)

## LE BOUCHER

**Faux-filet Argentin grillé, salsa chimichurri 29.5€**

(purée d'oignons doux, cromesquis de pomme de terre aux herbes)

**Burger Black Angus 200gr, Mont d'Or 23€**

(mayo/poivre, oignons, lard, salade et frites fraîches maison)

**Côte de veau fermière, morilles farcies au foie gras 31€**

(jus à la moutarde violette, cerfeuil tubéreux)

**Poitrine de pintade Label Rouge 21.5€**

(foie gras poêlé, purée de maïs fumé et jus au citron confit)

## LE POISSONNIER

**Rouget 27.5€**

(brocolis, salsa au yuzu, polenta frite, caramel d'olive)

**Lotte 27.5€**

(lard italien, jus fumé, topinambours, gremolata)

**Filet de bar 22.5€**

(pommes de terre aux suprêmes de pamplemousse, lait de coco et tempura d'huître)

**St Pierre fondant 29.5€**

(fregola aux coques, poireaux)

Par le Chef  
Guillaume Lempereur  
Avec passion...