



DU BOUT DES DOIGTS FINGERTIPS

- Club sandwich classique 34
Classic club sandwich
- Tacos poulet, maïs grillé, romaine, mayonnaise épicée 31
Chicken tacos with grilled sweetcorn, romaine lettuce,
spicy mayonnaise
- Hamburger, salade de jeunes pousses, pommes allumettes 37
Hamburger, baby salad leaves, matchstick fries

LES ENTRÉES DE SAISON SEASONAL STARTERS

- Ajo Blanco, sardine fumée 20
Ajo Blanco, smoked sardines
- Haricots verts, aubergine, fêta, cacahuètes 26
Green beans, aubergine, feta, peanuts
- L'artichaut, anchois, parmesan 27
Artichoke, anchovies, parmesan
- Burrata, tomates de couleur, pistou pistaches torréfiées 29
Burrata, multi-coloured tomatoes, roasted pistachio pesto
- Château Poke Bowl : lentilles corail, mangue, 29
pamplemousse, chou pack choï, coco
Château Poke Bowl: Red lentils, mango, grapefruit,
pak choi, coco
- Beignets de fleurs de courgettes safranées 27
Saffron courgette flower fritters
- Salade Niçoise tradition 28
Traditional salad Niçoise
- Ceviche de sériole, coriandre, guacamole, 34
patate douce, vinaigre aji amarillo
Amberjack ceviche, coriander, guacamole, sweet potato,
aji amarillo vinegar
- Tartare de bœuf, citronnelle, sésame 37
Steak tartare, lemongrass, sesame

-  Plats vegan / Vegan dishes
-  Plats végétariens / Vegetarian dishes
-  Sans Gluten / Gluten Free
-  Produits locaux / Local products

AU FEU DE BOIS

COOKED IN OUR WOOD-FIRED OVEN

Pissaladière : oignons, anchois, origan, olives noires	20
Pissaladière tart : onions, anchovies, oregano, black olives	
Pizza Margarita Margherita pizza	20
Pizza Diavola : jambon cru, chorizo, roquefort, poivron	26
Diavola pizza : dry cured ham, chorizo, roquefort, pepper	
Pizza végétarienne : tomate, artichaut, tétragone, mozzarella, aubergine	24
Vegetarian pizza : tomato, artichoke, New Zealand spinach, mozzarella, aubergine	
Pizza océane : sole, bar, crevette, crème, poireau, algue	28
Seafood pizza: sole, sea bass, prawn, cream, leek, seaweed	
Pizza pâturage : bœuf mariné, radis aigre doux, oignon croustillant, roquette	26
Farmhouse-style pizza: marinated beef, sweet pickled radish, crispy onion, rocket	
Pizza sweet : crème, fromage de chèvre, poire, amande, miel du château	26
Sweet pizza: cream, goat's cheese, pear, almond, honey from the Château	
Pizza du jour Pizza of the day	23

AU BARBECUE

GRILLED ON OUR BARBECUE

Tajine de poulet : abricot, figue, amande, noisette, pistache	* 31
Chicken tajine with apricot, fig, almond, hazelnut, pistachio	
Le porc : poitrine caramélisée aux épices du trappeur	* 32
Caramelised pork belly with trapper spices	
Côtes d'agneau grillées au romarin	* 38
Grilled lamb chops with rosemary	
La côte de bœuf d'Aubrac pour deux personnes	* 110
Prime rib of Aubrac beef for two	
Mixed-grill : déclinaison de pièces de viande pour deux personnes	* 85
Mixed grill : selection of meats for two	
Le poireaux charbonneux, herbes du jardin, graines et baies	* 26
Charred leeks, garden herbs, seeds and berries	

A LA PLANCHA






PLANCHA-STYLE

Le filet de dorade en feuille de bananier, râpée de chou fleur	* 35
Fillet of sea bream wrapped in a banana leaf, grated cauliflower	
La crevette black tiger, en brochette, ananas, courgette, bananes plantain, menthe fraîche	* 38
Black tiger prawn skewers with pineapple, courgette, plantain, fresh mint	
Le saumon : cartafata, shiso, edamame, soja, noix de cajou	* 36
Salmon : cartafata, shiso, edamame, soya, cashew nuts	

*1 garniture au choix avec ce plat | choice of 1 side dish with this dish


GARNITURES
SIDE DISHES

10

- Pomme mousseline au citron confit 
Creamy mashed potatoes with lemon confit
- Panisses croustillantes 
Crispy Panisse fries
- Pommes allumettes 
Matchstick fries
- Fenouil, piquillos, huile d'olive 
Fennel, piquillo peppers, olive oil
- Caponata d'aubergines 
Aubergine caponata
- L'inspiration du jour
Today's special

DESSERTS
DESSERTS

17

- Verrine Bounty, mousse légère coco, 
crèmeux chocolat, crumble coco
Bounty verrine, light coconut mousse, chocolate cream,
coconut crumble
- Cheesecake aux fruits rouges et sorbet végétal basilic
Red fruit cheesecake with basil sorbet
- Vacherin : pêche pochée à la verveine, sorbet pêche, mousse à la
verveine, meringue croustillante
Vacherin : verbena poached peach, peach sorbet, crispy meringue
- Tarte pistache : sablé breton, mousse pistache,
insert aux agrumes fraîches et confits
Pistachio pie : shortbread, pistachio foam, citrus heart,
preserved citrus
- Assortiment de fruits rouges
Selection of red berries
- Assortiment de glaces et sorbets « fait maison »
Selection of "homemade" ice-creams and sorbets
- Vanille, chocolat, miel, café, citron, noix de coco, exotique, fraise
Vanilla, chocolate, honey, coffee, lemon, coconut, exotic, strawberry

-  Plats vegan / Vegan dishes
-  Plats végétariens / Vegetarian dishes
-  Sans Gluten / Gluten Free
-  Produits locaux / Local products

Veuillez nous indiquer toute allergie.
Les prix sont en euros. TVA et service inclus.

Please state all allergies in advance.
Prices in Euros. Vat and service charge included.
Homemade dishes are produced on site from raw products.



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels