

# CHÂTEAU FORTIER

44 RUE HENRI BARBUSSE - 59880 SAINT-SAULVE,  
03 27 32 94 30

03 27 32 94 31

## Menus

CHÂTEAU  
FORTIER  
uniquement sur  
réservation au  
03 27 32 94 30



Fromage en supplément  
3,00 €

Mercredi 06 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Salade fruits de mer,  
croustillant à la façon d'un  
nem  
---  
Escalope de volaille sautée, riz  
créole au beurre d'herbe  
---  
Crème renversée au caramel,  
poire pochée

Jeudi 07 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Rémoulade de céleri aux  
crevettes et pommes vertes  
---  
Blanquette d'agneau au basilic  
---  
Crème brûlée pistache,  
crème chocolat,  
tuiles aux amandes

Vendredi 29 septembre Soirée  
35€ - boissons non comprises  
---  
oeuf meurette  
ou assiette de charcuterie  
---  
Râble de lapin farci,  
courgette spaghetti  
sauce à la moutarde de Dijon  
---  
Tatin de pêche de vigne  
au caramel de vin,  
glace vanille

Mardi 03 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Potage cultivateur  
---  
Estouffade  
de bœuf bourguignon  
---  
Tarte sablée au citron

Vendredi 08 septembre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Petite pêche de poissons  
---  
Émincé de volaille  
façon chasseur  
sur lit de pommes de terre  
écrasées  
---  
Assiette gourmande

Mardi 12 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Assortiment de crudités  
---  
Poulet fermier rôti,  
pommes de terre sautées  
---  
Tarte aux pommes

Mercredi 04 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Potage julienne darblay  
---  
Fricassée de  
volaille à l'ancienne  
---  
Tarte sablée  
au cacao, framboise

Jeudi 05 octobre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Salade d'endive aux poires  
---  
Médailillon de porc  
à la tome de cambrai  
---  
Choux au genièvre  
et confiture de rhubarbe

Mercredi 13 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Avocat cocktail crevette  
---  
Poulet sauté chasseur  
---  
Tarte au poire Bourdaloue

Jeudi 14 septembre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Salade du terroir  
---  
Sauté de veau  
à la bière blanche  
---  
Tarte aux pommes  
et pain d'épice

Vendredi 06 octobre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Aspic d'œuf et crevette rose  
ou darne de saumon grillée  
sauce béarnaise  
---  
Autour du pintadeau  
---  
Crêpes Suzette  
ou mille feuilles  
au coulis de framboise

Mardi 10 octobre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Filet de sandre  
fumé au riesling  
---  
Mignon de porc  
aux quetsches  
---  
Strudel aux pommes

Vendredi 15 septembre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Méli-mélo du nord  
---  
Pavé de poisson à la chicorée  
---  
Pomme cuite à la vergeoise

Vendredi 15 septembre Soirée  
35€ - boissons non comprises  
---  
Potiron, coques, pistille  
de safran et salade d'automne  
ou avocat aux crevettes  
---  
Gigot d'Agn'Haut de France et  
moules de Dunkerque,  
endives braisées au vinaigre  
et pomme de terre bintje  
---  
Gaufres au Maroilles  
sorbet poire

Mercredi 11 octobre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Sablé au parmesan,  
artichaut à la grecque,  
maquereau en saumure  
d'agrumes  
---  
Filet de canard au vinaigre  
de xères, laitue braisée  
---  
Panna cota vanille,  
spaghettis croustillantes

Jeudi 12 octobre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Œufs farcis Chimay  
---  
Entrecôte grillée,  
beurre maître d'hôtel,  
frites  
---  
Tarte alsacienne aux cerises

Mardi 19 septembre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Carpaccio de thon,  
sauce pistou  
---  
Noisette d'agneau rôtie  
au miel,  
polenta au piment d'Espelette  
---  
Macaron façon st jean de luz

Mercredi 20 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Encornet farcis à la piperade  
---  
Pavé de blonde d'aquitaine sur  
lit de pain de mie,  
sauce bordelaise  
---  
Pâtis landais

Vendredi 13 octobre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Œuf florentine  
---  
Steak tatar,  
pommes canailles  
---  
Panna cota vanille

Vendredi 13 octobre Soirée  
40€ - boisson non comprise  
---  
Oeufs mollet à la crème  
et croutons au lard ou terrine de  
foie de volaille ou lapin  
---  
Chevreuil à la poudre d'agrumes,  
champignons forestier,  
salsifis et purée de topinambour  
---  
Tarte au citron marjolaine ou  
pruneaux flambés à l'Armagnac  
glace vanille

Jeudi 21 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Salade et chèvre chaud  
---  
Brochette d'andouillette,  
sauce moutarde  
---  
Coupe glacée

Vendredi 22 septembre  
22€ - boissons non comprises  
---  
Encornets farcis  
braisée au vin blanc  
---  
Autour du poulet  
---  
Entremet aux poires  
ou  
Pêche flambée

Mardi 17 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
duo de cabillaud et saumon à  
l'acidulé de cresson  
---  
Waterzoi de volaille  
---  
Bistouille glacée

Mercredi 18 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Sablé au parmesan,  
artichaut à la grecque,  
maquereau en saumure  
d'agrumes  
---  
Filet de canard au vinaigre de  
xères, laitue braisée  
---  
Panna cota vanille,  
spaghettis croustillantes

Mardi 26 septembre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Duo de tomates,  
œufs mimosa  
---  
Steak tartare,  
pommes frites  
---  
Crème brûlée

Mercredi 27 septembre  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Croquettes de maroilles,  
salade de roquette  
---  
Pavé de saumon à l'oseille  
---  
Pêche melba

Jeudi 19 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Carpaccio de dorade mariné  
---  
Pavé de bœuf mariné sauté,  
pomme d'api aux champignons  
---  
Œufs à la neige,  
coulis de fruits rouges au vin

Vendredi 20 octobre  
22€ - boisson non comprise  
---  
Matelote de congre  
ou assiette de poisson fumet  
---  
Autour du carré d'agneau  
---  
Aumônière de crêpes au  
pommes et beignet banane  
ou ananas flambé,  
glace rhum raisin

Jeudi 28 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Pressé de tomates macédoine,  
rilette de saumon  
---  
Suprême de volaille sauté,  
crème chorizo,  
ragoût de fèves  
---  
Pêches flambées

Vendredi 29 septembre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Mille feuilles de légumes  
au bacon crème de céleri  
au basilic  
---  
Mignon de porc sauté aux  
épices, lait de coco, tagliatelles  
---  
Vacherin glacé aux fruits  
rouges

Mardi 24 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Mousseline de poisson,  
sauce à l'américaine  
---  
Contre filet rôti,  
jardinière de légumes  
---  
Trilogie de choux

Mercredi 25 octobre  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Saumon fumet maison  
---  
Estouffade de bœuf  
à la chicorée, pâtes fraîches  
---  
Mousse chocolat,  
crumble de noisette