

Faim

La carte change toutes les semaines en fonction des arrivages de la ferme.

The menu changes every week depending on what arrives from the farm.

Vous retrouvez deux entrées, deux plats, deux desserts à la carte + un tableau de suggestions.

You'll find two starters, two main courses, two desserts à la carte + some suggestions.

Option végétarienne possible.

Vegetarian option available.

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT **27€**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

MENU ENFANT (bifteck, pommes de terre et dessert au choix) **15€**

CHILDREN'S MENU (beefsteack, potatoes and choice of dessert)

Entrées **12€**

Plats **12€**

Assiette de fromages **8€**

Desserts **8€**

Les viandes, bœuf et agneau, sont issues de notre ferme. Cuites avec amour au braséro.

The meat, beef and lamb, comes from our farm. Cooked with love in the brazier.

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIES OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

PRIX NETS TTC EN EUROS SUR TOUTE LA CARTE - SERVICE COMPRIS NET PRICES IN EURO - SERVICE INCLUDED

Soif

Vins

La carte des vins est disponible au restaurant :

- sélection des vins du domaine
- sélection de vins d'ailleurs

The wine list is available at the restaurant.

Bières artisanales Armand Heitz / Artisanal beers

75 cl

Bière au blé de Bourgogne / *wheat*

14€

Bière au houblon de Bourgogne / *hop*

14€

Bière au seigle de Bourgogne / *rye*

14€

Bière au sarrasin de Bourgogne / *buckwheat*

14€

Bière élevée en fûts de Pinot noir / *Barrel-aged beer*

21€

Sans alcool / Softs

Pur jus de pomme

20 cl

3,50€

Sodas (limonade, cola, tonic, thé glacé)

33 cl

3€

Eaux (plate, pétillante)

1 l

3,50€

Café variété Arabica : *Typica, Bourbon, Caturra et Pache* – sélectionné par Armand Heitz, torréfié par La Petite torrefaction de Bourgogne

2,50€

C h e z A r m a n d

*vous accueille pour vos repas
de groupe et vos événements
sur demande
chateau@armandbeitz.com*

*welcomes you for your events
and group meal, upon request to
chateau@armandbeitz.com*