

Bienvenue

à

Château de Gâteaux 



chateau-de-gateaux.fr

telephone: 05 55 48 69 06



Spéciaux de Noël

Salted Caramel Cappuccino	4,50
<i>Un espresso mélangé avec du sirop de caramel salé et garni de lait mousseux chaud et d'une surprise festive.</i>	
Toffee Nut Latte	4,50
<i>Grains arabica aromatiques rôtis foncés avec du lait soyeux et corsé avec des saveurs de caramel à la crème sucrée, et des notes de noix grillées. Garni de chantilly et de pépites de Noël.</i>	
Gingerbread Latte	4,50
<i>Épices au gingembre douces et réconfortantes ajoutées au café au lait et garnies de chantilly et d'un mini biscuit au gingembre.</i>	
Hot Chocolate Snowstorm « Tempête de Neige »	4,50
<i>Chocolat Chaud avec de la chantilly, des chamallows, saupoudré de poudre de cacao.</i>	
Praline Hot Chocolate	4,50
<i>Chocolat chaud mélangé à un sirop de praliné. Garni de chantilly et de noix concassées.</i>	
Sticky Toffee Pudding Chocolat Chaud Blanc	4,50
<i>Glorieusement gourmand, superposé de saveurs de caramel et de crème et d'un soupçon de dattes épicées.</i>	
Christmas Mulled Wine Tea	4,50
<i>Une infusion de fruits et d'épices festives, mélangeant des feuilles de mûre pour la douceur, de la pomme pour la bouchée et de l'essence de clou de girofle pour un parfum envoûtant. Faire la fête!</i>	
Kusmi Tsarevna Christmas Tea / Thé de Noël	4,50
<i>Des notes d'épices de Noël, adoucies par la saveur délicate d'écorce d'orange, de vanille et d'amande. Une touche de réglisse ajoute une touche naturellement sucrée. Un délice festif !</i>	
Mulled Wine « Vin chaud »	3,50
<i>Mélangé avec de la cannelle, du clou de girofle et des agrumes pour donner un goût aromatique riche avec des notes épicées et chaleureuses.</i>	

English Breakfast / Petit-Déjeuner Anglais

Build your own Breakfast / Créez votre petit-déjeuner anglais
1.50€ par article.


Bacon Rasher / Tranche de bacon	Free Range Local Fried Eggs / Œufs Frits (2)
Grilled Sausage / Saucisse	Free Range Local Scrambled Eggs / Œufs Brouillés (2)
Black Pudding / Boudin Noir	Free Range Local Poached Eggs / Œufs Pochés (2)
Hash Browns / Galette de Pomme-de-Terre (2)	Vegan Sausage / Saucisse Végétalienne
Fried Potatoes / Pomme-de-Terre à la Poêle	Vegan Bacon / Bacon Végétalienne
Fried Bread / Pain Frit à la Poêle	Vegan Black Pudding / Boudin Noir Végétalienne
Mushrooms / Champignons	Heinz Beans / Haricots Blancs à la Sauce Tomate
Grilled Tomato / Tomate Grillée	Breakfast Muffin / Muffin Brioché
Tinned Tomatoes / Tomate Pelées	Toast & Marmalade / Tranches de Pain Grillé

Breakfast Specials


Toasted Teacake / Teacake Toasté	3,25
<i>Une recette traditionnelle anglaise, faite localement par le boulanger David Pouyadoux. Ce délicieux teacake est grillé et servi avec du beurre et de la confiture maison.</i>	
Hot Buttered Crumpets / Deux Crumpets (2)	4,50
<i>Deux crumpets servis chauds avec du beurre et un choix de fromage fondu ou de confiture maison.</i>	
Breakfast Sandwiches / Sandwichs au Petit Déjeuner	4,50
<i>Deux choix de bacon, saucisse ou œufs et un choix de pain grillé ou un muffin brioché.</i>	
Eggs Benedict / Œufs Benedict	6,95
<i>Œuf poché et bacon grillé servis sur un muffin brioché nappé de sauce hollandaise.</i>	
Eggs Benedict Florentine/ Œufs Benedict Florentine (V)	6,95
<i>Un muffin brioché toasté, sur un lit d'épinards sautés à l'ail et deux œufs pochés, arrosés de sauce hollandaise.</i>	
Eggs Benedict Royale - Œufs Benedict Royale	7,95
<i>Un muffin brioché toasté, un lit de saumon fumé et deux œufs pochés, arrosés de sauce hollandaise.</i>	
Pancakes with Maples Syrup / Pancakes Sirop d'érable	4,50
<i>Trois pancakes chauffés au beurre et sirop d'érable</i>	
Blueberry & Bacon Pancakes / Pancakes Bacon & Myrtilles	6,95
<i>Trois pancakes chauffés au beurre avec sirop d'érable, bacon croustillant, myrtilles, et glace à la vanille</i>	

Sandwich Heaven

*Choose from brown or white sliced bread or seeded bagels.
Choisissez du pain complet ou blanc ou des bagels aux graines.*

Egg Mayonnaise / Œuf Mayonnaise	7,95
Saumon Fumé avec Philadelphia	8,95
Tuna and Red Onion / Thon & Oignon Rouge	7,95
Turkey, Brie & Cranberry / Dinde, Brie et Cranberry 	8,95

Grilled Paninis

« Pigs in Blankets »  <i>Saucisse et bacon avec farce à la sauge et à l'oignon, mozzarella et sauce aux canneberges.</i>	8,95
Mushroom, Spinach & Goat's Cheese / Champignons, Epinards et Fromage de Chèvre	8,95
The B B C Bacon, Brie & Cranberry Melt	8,95

Super Sandwiches

BLT Club Sandwich <i>Tranches de bacon, laitue et tomate, d'où le nom BLT, prises en sandwich entre trois tranches de pain grillé et assaisonnées de mayonnaise.</i>	9,95
The Classic Club <i>Poulet pané, bacon, laitue, tomates et mayonnaise empilés entre trois tranches de pain grillé</i>	10,95
Smoked Salmon Club Sandwich <i>Le saumon fumé, le Philadelphia, la laitue et la tomate sont la combinaison parfaite pour ce sandwich grillé triple empilé.</i>	10,95

Add / Ajouter

Chips / Frites	3,95
Sweet Potato Fries / Frites de Patates Douces	5,95
Onion Rings / Rondelles d'oignon	3,95

Starters / Entrees

Soup of the Day / Soupe du Jour	5,95
<i>Fraîchement préparé avec des produits de saison avec un délicieux scone au fromage salé ou un petit pain moelleux.</i>	
Egg Mayonnaise / Mayonnaise aux œufs	5,95
<i>Œufs fermiers, garnis de mayonnaise et salade.</i>	
Smoked Salmon and Horseradish Cream Rolls	8,95
<i>Rouleaux de Saumon Fumé et Crème de Raifort</i>	
Cheesy Tapas Medley	6,95
<i>Un trio de fromages frits accompagnés de sauces aux canneberges et crème fraîche.</i>	
Grilled Goat's Cheese with Beetroot and Walnut Salad	6,95
<i>Fromage de Chèvre Grillé avec Salade de Betteraves et Noix.</i>	
Crumble d'Aubergine au Grana Pandano et Mimolette	6,95
<i>Caviar d'aubergines saupoudré d'un crumble au beurre, grana pandano et mimolette.</i>	
Falafel	6,95
<i>A base de pois chiche, fève, menthe et coriandre, frits et servis avec pain pita et crème fraîche.</i>	
Chilli Nachos	7,95
<i>Nachos croustillants garnis de chili con carne et de fromage fondu - délicieux !</i>	

Side Orders / Plat d'Accompagnement

Green Salad / Salade Vert	3,95
Mixed Salad / Salade Mixte	3,95
Chips / Frites	3,95
Grenaille Potatoes / Pommes de Terre Grenaille	3,95
Sweet Potato Fries / Frites de Patates Douces	5,95
Onion Rings / Rondelles d'oignon	3,95



Best of British



Christmas Dinner 	14,95
<i>Dinde rôtie servie avec carottes, choux de Bruxelles et panais, pommes de terre rôties et sauce à la dinde. Un dîner de Noël typiquement anglais.</i>	
Steak & Ale Pie	13,95
<i>De tendres morceaux de bœuf, une sauce riche à la Guinness et une pâte feuilletée. Servi avec légumes de saison et choix entre frites, purée de pomme de terre ou pomme de terre en robe.</i>	
Fish & Chips	14,95
<i>So British, servi avec frites, sauce tartare, petits pois et un quartier de citron.</i>	
Scampi & Chips / Scampi et Frites	14,95
<i>Langoustines battues dorées, servie avec des frites, des petits pois, une sauce tartare et un quartier de citron.</i>	
Fishcakes with Chips or Salad / Fishcakes Panées avec frites ou salade	14,95
<i>Poisson frais en une délicieuse galette croustillante, servie avec sauce hollandaise et œuf poché.</i>	
Baked Salmon with Pickled Cranberries, Parsley and Pistachios 	13,95
<i>Saumon au Four avec Canneberges, Persil et Pistaches - Servi avec des légumes verts au beurre et des pommes grenaille.</i>	

Build a Burger

Commencez avec une base de notre pain à hamburger, ajoutez votre choix de hamburger puis sélectionnez vos garnitures préférées pour créer un délicieux repas personnalisé. Servi avec des frites.

Choose your Burger / Choisissez votre burger	13,95
<i>Beef, Chicken or Veggie / Boeuf, Poulet ou Végétarien</i>	
Choose your Garnish / Choisissez votre garniture	
<i>Salad, Cheese, Gherkins / Salade, Fromage, Cornichons</i>	
Choose your sauce / Choisissez votre sauce	
<i>Ketchup, Mayonnaise, Samourai, Barbecue, Poivre, ou Burger</i>	
Add an extra topping / Ajoutez une garniture supplémentaire	
Onion Rings / Rondelles d'oignon	+1,50
Crispy Bacon / Bacon Croustillant	+1,50
Fried Egg / Œuf Frit	+1,50
Homemade Coleslaw / Coleslaw-fait maison	+1,50
Make it a Double Burger/ Faites-en un Double Burger	+4,00

Le Globetrotter

Dishes from Around the World/ Plats du Monde

Pulled Pork Burger avec frites <i>Porc Effiloché et Salade et Coleslaw-fait maison Pain Burger</i>	14,95
Tex Mex Platter <i>Ribs de porc barbecue, ailes de poulet, rondelles d'oignon panées et frites de patates douces servis avec salade et sauce bbq et crème fraîche.</i>	15,95
Chicken Tikka Masala <i>Morceaux de poulet marinés aux épices servis dans une riche sauce tomate et masala avec riz.</i>	14,95
Apricot Tagine / Tajine de Abricot (V) <i>Un ragoût mijoté, de légumes, d'abricots et d'épices marocaines servi avec du couscous.</i>	12,95
Lasagna (V) <i>Couche de pâtes, légumes méditerranéens nappés d'une sauce crémeuse au fromage.</i>	12,95



Kids Menu



CHOISISSEZ UN PLAT

Sausage, Egg and Beans

Chicken Dippers and Chips

Boiled Egg and Soldiers

Mini Burger & Chips

Fish Finger Hot Dog

Mini Fish & Chips

CHOISISSEZ UN DESSERT

Boule de Crème Glacée

Haribo Pop Up

CHOISISSEZ UNE BOISSON

Carton


Sirop

9,95€


Time for Tea

Cream Tea	8,95
<i>Un favori britannique intemporel, deux scones faits maison, servis avec du beurre, de la confiture et «Clotted Cream» accompagné d'une théière de thé anglais ou un café.</i>	
Afternoon Tea	18,95
<i>Assortiment de sandwiches, Une sélection de gâteaux, Scones avec confiture de fraises et « Clotted Cream » Une théière de thé ou une cafetière de café</i>	
Celebration Afternoon Tea	24,95
<i>Assortiment de sandwiches, Mini Quiche & Scones au fromage, Une sélection de gâteaux Scone avec confiture de fraises et «Clotted Cream», Une théière de thé ou une cafetière de café Une petite bouteille de vin mousseux rose ou blanc</i>	

Gateaux & Desserts

Christmas Pudding and Brandy Sauce 	6,95
<i>Un pudding de Noël anglais traditionnel servi avec de la crème anglaise au cognac.</i>	
Best Ever Cheesecake	5,95
Deep Apple Pie	6,95
<i>servi avec crème anglaise, chantilly ou glace vanille.</i>	
Bakewell Tart	6,95
<i>Un fond de pâte brisée, de la confiture de framboise et une frangipane aux amandes. Servi chaud avec une crème anglaise. Un vrai régal britannique.</i>	
Black Forest Pavlova	6,95
<i>Des meringues croustillantes et légères prises en sandwich entre une compote de cerises noires et une crème chantilly.</i>	
Cake of the Day / Gateaux du Jour	6,95
Coffee & Walnut Cake / Gâteau au Café et aux Noix	5,95
Carrot Cake	5,95
Muffin au Chocolat / Citron / Fruit Rouge	3,50
Cupcake	3,50
Millionaire's Shortbread	3,25
Brookie	3,25

American Pancakes / Pancakes Américains

Père Noël Pancake 	4,50	Spéculoos à Tartiner	4,50
Sirop d'érable	4,50	Sauce au Chocolat et Smarties	4,50
Sauce au Caramel	4,50	Nutella and Kit Kat Balls	4,50
Lemon and Sugar/ Citron et Sucre	4,50	Beurre de Cacahuètes Garni de Bananes	4,95
Sirop d'érable et Bacon Croustillant Myrtilles, et Crème Glacée			6,95

Show Stoppers

Profiterole Surprise	9,95
<i>Un magnifique dessert ; profiteroles, brownie, crème glacée chocolat et chantilly. Pure indulgence !</i>	
Horn of Plenty	8,95
<i>Cocktail de fruits, glaces, coulis de fruits rouges, Chantilly et noix ou Spéculoos écrasés.</i>	
Banana Boat / Bateau Banane	8,95
<i>Banane, rempli de crème glacée à la vanille, chocolat et fraise, chantilly et sauce chocolat.</i>	
Caramel Liégeois Sundae	8,95
<i>Un twist sur cette célèbre spécialité nommée en l'honneur de la ville de Liège. Sauce caramel salé, glace caramel et vanille et chantilly s'empilent pour créer un délicieux sundae, surmonté de pop-corn au caramel.</i>	
Nelly Melba Sundae	8,95
<i>Pêches et framboises entrelacées avec du sorbet et de la crème glacée à la framboise et à la pêche, surmontées de crème fouettée et d'amandes effilées, il frappe vraiment les notes aigu.</i>	
Eton Mess Sundae	8,95
<i>Une nouvelle version du toujours populaire Eton Mess, des fruits rouges moelleux entrelacés de glace meringuée à la fraise et à la framboise, nappés de chantilly, coulis de fruits rouges et éclats de meringue. Délicieuse!</i>	

Ice Cream Sundae / Coupes Glacées

2 boules, une garniture au choix et chantilly un petit biscuit 5,95

Choose your Flavours / Choisissez vos parfums

Vanille	Tentation Meringée Vanille Framboise
Vanille Brownie	Noix de Coco
Chocolat	Fruits des Bois
Chocolat au Lait	
Fraise	Sorbet à l'ananas
Caramel Beurre Sale	Sorbet au Cassis
Cafe Pur Arabica	Sorbet au Citron
Caramel Beurre Sale	Sorbet a la Mangue
Pistache	Sorbet a la Framboise
Rhum Raisin	Pêche Méditerranée

Choose your Topping / Choisissez vos Garnitures

Sauce Fruits Exotiques	Sauce aux Fruits Rouges
Sauce au Chocolat	Sauce Speculoos
Sauce Caramel	Sirop d'érable

Cold Drinks / Boissons Fraîches

Orange Juice / Jus d'orange Frais	3,30	Coca Cola ou Coke Zero	3,30
Cranberry Crush	3,30	Perrier	3,30
Orangina	3,30	Still Water/Natural Eau Minéral (1L)	2,00
Oasis	3,30	San Pellegrino (1L)	4,00
Ice Tea	3,30		
Carton jus de pomme / jus de cassis	2,00	Sirop	2,00

Belvoir Fruit Farms

Les pressés de Belvoir Fruit Farms sont tous préparés avec beaucoup de vrai jus de fruits, mélangés à de l'eau de source fraîche. Ils sont fabriqués à partir d'ingrédients entièrement naturels et ne contiennent rien d'artificiel, ils ont donc un goût naturel, rafraîchissant et délicieux

Raspberry Lemonade / Limonade à la Framboise	3,95
Ginger Beer/ Bière de Gingembre	3,95
Elderflower Pressé / Pressé de Fleurs de Sureau	3,95
Elderflower & Rose Pressé / Pressé de Fleur de Sureau et Rose	3,95
Fresh Lemonade / Limonade	3,95

Milkshakes

Vanilla / Vanille	5,95	Chocolat	5,95
Strawberry / Fraise	5,95	Banana / Banane	5,95
Raspberry / Framboise	5,95	Blueberry / Myrtille	5,95
Caramel	5,95	Peach / Pêche	5,95

Smoothies

Strawberry Heaven	5,95	Raspberry Ripple Smoothie	5,95
PowerBerry	5,95	Pina Colada	5,95
Tropical Beach	5,95		

Teas / Thé

TEAS / THÉ

English (Yorkshire) Tea / Thé Anglais Traditionnel 2,95

Decaffeinated English (Yorkshire) Tea 2,95

TWININGS

Green Tea / Thé Vert 3,50

Mint Tea / Thé à la Menthe 3,50

Green Lemon Tea / Thé Vert au Citron 3,50

Lemon & Ginger / Citron et Gingembre 3,50

Orange and Cinnamon / Orange et Cannelle 3,50

Vanilla / Vanille 3,50

Camomille 3,50

Ceylon Tea / Thé de Ceylan 3,50

Darjeeling 3,50

Twining's Lady Grey 3,50

TWININGS (FEUILLES)

Twining's Thé Vert Naturel Gunpowder (Feuilles) 3,95

Twining's Earl Grey Original (Feuilles) 3,95

INFUSIONS

Menthe Poivrée 3,95

Mélange de Fleurs 3,95

Romarin & Fleurs Bleues 3,95

Pêche & Verveine 3,95

Infusion Clafoutis 3,95

Rooibos Jardin Bleu 3,95

KUSMI TEA

The Vert à la Rose 3,95

White Anastasia 3,95

Prince Wladimir 3,95

Quatre Fruits Rouges 3,95

Thé Vert Parfumé au Jasmin 3,95

Black Lemon Tea / Thé Noir au Citron 3,95

Kashmir Tchai 3,95

Rooibos Vanille 3,95

Be Cool / Detox / Boost 3,95

Coffee / Café

Cafetière 3,95

Grande Cafetière 7,95

Espresso 1,50

Double Espresso 3,00

Cappuccino 2,95

Chocolat Chaud 2,95

Latte 2,95

Café Grande 2,95

Cappuccino Lite 2,95

Café au Lait d'Amande 100% Végan 2,95

Café Liqueur

Irish Coffee / Café Irlandais 6,95

Crème froide, café chaud, et merveilleux whisky irlandais, parfait à tout moment de la journée.

Napoleon Coffee / Café Napoléon 6,95

Avec une base de brandy ce délicieux café riche, une boisson idéale après le dîner.

Calypso Coffee / Café Calypso 6,95

Café riche avec une liqueur veloutée de Tia Maria, finale parfaite pour un repas.

Caribbean Coffee / Café des Caraïbes 6,95

Des saveurs chaudes des Caraïbes avec ce riche et crémeux café à base de rhum.

Bailey's Latte 6,95

Un soupçon de Bailey's dans une boisson de café classique.

Midnight Mint Hot Chocolate / Chocolat Chaud Minuit Menthe 6,95

Riche chocolat chaud infusé avec liqueur de menthe et garni de la chantilly.

Wine / Vin

VIN ORDINAIRE	10cl	25cl	50cl
Domaine du Mayat Bergerac Rouge	2,50	4,95	7,95
Domaine du Mayat Bergerac Blanc	2,50	4,95	7,95
Domaine du Mayat Bergerac Rose	2,50	4,95	7,95
ROUGE			75cl
Mayaret - Merlot de Périgord			11,95
Ter' Raz IGP du Périgord Merlot/Malbec			14,95
Clos Montalbanie Pécharmant			24,95
ROSE			
Mayaret Cabernet Périgord			11,95
Ter' Raz IGP du Périgord Rosé Cabernet Sauvignon			14,95
Château Mossé Côtes de Roussillon			21,95
BLANC			
Mayaret - Sauvignon Périgord			11,95
Ter' Raz IGP du Périgord Sauvignon et Sémillon			14,95
La Grange aux Pies Sémillon-Sauvignon			19,99
PETILLANT			
Adrien Romet Blanc de Blancs			14,95
Bauchet Champagne Brut			35,00
Kriter Sec / Demi Sec / Rose (20cl)			5,00

Pimms No.1

Pimms No.1 Un cocktail typiquement anglais	Large Glass/Grand Verre	5,50
Pimms No.1 Un cocktail typiquement anglais	Pitcher/Pichet	25,00

Beers / Bières

PRESSION	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	2,95	5,50
Grimbergen 'La Blonde'	4,25	7,50
BOTTLE		
Desperados 33cl		4,95
Guinness 33cl		4,95
English Ale 33cl		4,95
English Ale 50cl		6,95
Grimbergen Blanche 33cl		4,95
Magners Cider 33cl		4,95
Panache 25cl		2,75