



Château Palacio

HÔTEL - SPA - GÎTES



Menu

Nos bulles

Cava d'Oriell Brut – Père Ventura

35€ – 8€ au verre

Cépages : 35% Macabeo, 30% Parellada, 35% Xarel-lo – Espagne – Penedès

La robe jaune pâle limpide et ses bulles très fines titillent notre palais, frais et intense, ce cava présente de belles notes de fruits blancs comme la poire et la pomme verte. En bouche, on notera d'agréables arômes de pâtisseries, de brioche et de miel combinées à une belle fraîcheur.

Domaine du Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs

60€ – 13€ au verre

Cépages : 95% Chardonnay & 5% Pinot Blanc – Belgique – Hainaut

La combinaison de Chardonnay avec une petite adjonction de Pinot Blanc en fait un vin mousseux équilibré à la fraîcheur minérale.

Champagne "L'Eloquente" Brut Domaine Jean de la Fontaine

70€ – 15€ au verre

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – France – Champagne

Ce Champagne Brut se distingue par sa belle robe dorée, associée à de petites bulles fines et vives.

Notre sélection "Maison"

Blanc : Chardonnay Rouquet's Vignerons du Pic

6€ au verre

Cépage : Chardonnay – 2024

Rosé : Cinsault Rouquet's Vignerons du Pic

6€ au verre

Cépage : Cinsault – 2024

Rouge : Merlot Rouquet's Vignerons du Pic

6€ au verre

Cépage : Merlot – 2024

Nos suggestions

Petalos 2023 – Descendientes de J. Palacios

39€

Vin rouge d'Espagne à couleur intense (violette, lavande et myrtilles).

Louro Do Bolo 2024 – Rafael Palacios

39€

Vin blanc espagnol bio, élégant et gourmand, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Divin – Sauvignon Blanc 0.00% alcool

29€

Fruit de la passion, mangue, pêche et nectarine.

Bulles OSAN – Bulles végétales 0.00% alcool

29€

Intensité aromatique de romarin, framboise et poivron.

Nos vins blancs

"Sauvignon" - Domaine des Hautes Ouches

27€

Cépage : Sauvignon - France - Vallée de la Loire - 2024

Minéral est intensément fruité. Arômes subtils de fleurs blanches. Une finale d'agrumes dans un ensemble bien mûr et gras.

Mâcon Solutré - Domaine Pierre Desroches

50€

Cépage : Chardonnay - France - Bourgogne - 2024

Les arômes fruités (raisin et pamplemousse) et floraux (chèvrefeuille) confèrent au nez une typicité bien marquée. Le palais se révèle très harmonieux, gras et long, et superbement équilibré par une fine trame acide.

Rully - Domaine Michel Briday

70€

Cépage : Chardonnay - France - Bourgogne - 2023

Il est vrai que son caractère gourmand et fruité en fait une bouteille qui ne traîne pas longtemps sur la table, à moins d'en avoir une deuxième sous le coude... D'autant que la fraîcheur des chardonnays de l'appellation ajoute une touche de distinction à l'ensemble. Le nez évoque la poire, le citron, les épices. Une petite note de fruits secs complète l'ensemble.

Je donne ma langue au Chat - Le Cellier des Chartreux

25€

Cépages : Gewurztraminer, Viognier - France - Vallée du Rhône - 2024

Robe jaune claire très pâle aux reflets clairs. Nez complexe, fruité avec des notes intenses de rose et litchi. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes florales.

Pinot Grigio - DOC Ca'dei Colli

33€

Cépage : Pinot Gris - Italie - Veneto - 2024

C'est un vin avec une couleur vive et délicate et des arômes d'agrumes mûrs avec une légère note minérale. En bouche, il est rafraîchissant et délicat, léger et merveilleusement fruité

Nos vins rosés

"La Nuit Tous les Chats sont Gris" - Cellier des Chartreux

24€

Cépage : Grenache - France - Vallée du Rhône - 2024

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes/ Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

"Provence" - Côteaux Varois en Provence Château Favori

40€

Cépages: Syrah, Grenache, Rolle - Vallée du Rhône - 2024

Rose pâle avec une belle luminosité. une attaque franche et fraîche, un rosé gourmand et épicé sur des tonalités finement poivrées. Un rosé d'une belle structure, équilibré, la fin de bouche est longue légèrement saline avec de belles caudalies.

Nos vins rouges

Blaye Côtes de Bordeaux Château Haut Colombier

40€

Emmanuel & Olivier Chety

Cépages : 54% Merlot, 27% Cabernet Franc, 13% Malbec, 6% Petit Verdot - France - Bordeaux - 2022

Parfums de fruits noirs qui s'épanouissent sur des senteurs de sous-bois. L'élevage se note mais sans agressivité, au contraire c'est riche, rond et la matière révèle une grande finesse. L'attaque est souple et fruitée. La bouche est équilibrée, avec une charpente tannique bien présente mais soyeuse. Les saveurs de cassis et de cerise noire dominant, portées par une belle fraîcheur.

Saint-Emilion - Les Hauts de la Gaffelière Maison Malet Roquefort 53€

Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon - France - Bordeaux - 2022

Ce vin gourmand se distingue au nez par des notes épicées et boisées. Le vin présente au nez des parfums de violettes, de fruits rouges, une touche vanillée, finement épicée. En bouche, le vin se révèle ample et charnu, équilibré, au boisé fondu et aux tanins soyeux et enrobés. La finale est persistante et fruitée.

Savigny-Lès-Beaune "Vieilles Vignes" - Domaine Philippe Girard 61€

Cépage : Pinot noir - France - Bourgogne - 2023

Derrière une robe couleur cerise noir se dévoile un bouquet complexe mêlant cassis, myrtille et vanille. Une attaque ferme, puis des tanins bien en place mais soyeux et fondus, un fruité gourmand qui rappelle le nez, une longue finale épicée : la bouche signe un vin complet et très abouti.

Côtes du Rhône - Village Domaine des Nymphes 31€

Cépages : Grenache (noir), Syrah, Carignan - France - Vallée du Rhône - 2024

Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, une belle structure avec des tanins souples et une finale longue et gourmande

Vacqueyras "Pavane" - Domaine de la Bastide St Vincent 46€

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre - 2024

Le vin offre un bouquet riche de fruits noirs mûrs (prune, figue sèche), rehaussé par des notes de garrigue, de poivre noir et parfois une touche de cacao. Décrit comme ample, avec une chair ensoleillée et des tanins fins, il est vinifié sans bois, préservant ainsi la pureté du fruit.

Pinot Noir "Longue Route" 29€

Cépage : Pinot Noir - France - Languedoc - 2024

Magnifiques arômes de cerises noires et d'épices. La bouche est ample et équilibrée. Vin frais, léger et ensoleillé.

Primitivo "Strabone" - Masseria San Giorgio 31€

Cépage : Primitivo - Italia - Puglia - 2024

En bouche, un prélude velouté qui laisse place à une complexité de fruits, baies sauvages, cerises, prunes, Chocolat noir, tabac. Une acidité équilibrée avec une douceur fruitée, des tanins structurés et fins. Une longue finale aromatique. Un plaisir pour les papilles

Nos cocktails et alcools

Le Royal Palacio	12€
Gin • Citron • Sirop de sucre • Cava • Eau pétillante	
La Rose Impériale	12€
Vodka • Cranberry • Citron vert • Cointreau	
Le Baron Fumé	12€
Whisky • Sirop d'érable • Tonic • Zestes d'orange	
Le Jardin Secret	12€
Rhum blanc • Liqueur de sureau • Citron • Basilic • Eau pétillante	
La Cour des Délices	12€
Purée de fruits rouges • Cava • Menthe	
Le Velours Noir	12€
Vodka • Espresso • Liqueur de café	
Le Verger Enchanté (sans alcool)	10€
Jus de pêche • Jus de pomme • Citron • Sirop de vanille • Eau pétillante	
La Rosée du Palais (sans alcool)	10€
Sirop de rose • Cranberry • Citron vert • Eau pétillante	
Gin Arduenna (avec ou sans alcool)	12€/ 10€
Apérol Spritz	12€
Bières Frontabière: Fruitée - Blonde - Blanche - Brune Givrée	4€
Bière Orval Jeune	6€
Bière Orval + 6 ans, avec fromage	10€

Nos digestifs

Cointreau	10€	Poire Williams	10€
Cognac	10€	Poire Cognac	12€
Amaretto	8€	Whisky Jameson	10€
Calvados	10€	Irish Coffee (whisky)	12€
Sambuca	10€	Jamaicain Coffee (rhum)	12€

Nos softs

Forfait Eau à table	5€
Plate ou pétillante	
Loumonade Menthe by Lupulus 33cl	5€
Myrtille • Menthe	
Loumonade Citron by Lupulus 33cl	5€
Citron • Bergamote	
Loumonade Rose by Lupulus 33cl	5€
Rose • Vanille • Cerise	
Loumonade Pomme-Cerise by Lupulus 33cl	5€
Pomme / Cerise	
Tonic Fever Tree Premium Indian 20cl	5€
Oranges Amères	
Tonic Fever Tree Mediterranean 20cl	5€
Citrons frais	
Coca 20cl	4€
Normal ou Zéro	
Thé vert glacé framboise / mangue 33cl	7,5€
By Alain Milliat	
Thé vert glacé citron/menthe 25cl	6€
By Alain Milliat	
Infusion glacée pêche/ verveine 33cl	7,5€
By Alain Milliat	
Jus de grenade 25cl	6€
By Alain Milliat	
Jus de tomate rouge 25cl	6€
By Alain Milliat	
Jus de pomme/ abricot 25cl	6€
By Alain Milliat	
Chocolat froid	6€
By Baru BE	

Boissons chaudes

Café by Arduina	4€
Café équitable du Guatemala, fin et très parfumé, aux notes de chocolat et de fruits	
Capuccino	5€
Capuccino Aromatisé	6€
Spéculoos • Vanille • Caramel	
Espresso	4€
Chocolat chaud	6€
Galets de chocolat et marshmallows	

Thés chauds Ranieri

Pink Zest	4€
Thé noir, pomme et camomille	
City trip à Marrakech	
Thé vert sensha et menthe verte	
Pomme d'amour	
Pomme, morceaux de cannelle, amande et vanille	
Caractère sauvage	
Thé vert, pomme, thym racines de réglisse et coriandre	
Lovely sleep	
Pomme, raisin, citronnelle, verveine, camomille et maté	
Panna Dolce	
Pomme, cubes d'ananas, sarrasin, marshmallow et vanille	
Paradise	
Pomme, fleurs d'hibiscus, ananas, orange et papaye	
Bergamote impériale	
Thé noir Ceylan, citron et bergamotte	
Zeste & Miel	
Infusion pomme, citron, notes florales et miel	

Entrées

Ravioles farcies au foie gras	19€
Dans une bouille de viande corsée et truffée, champignons	
Croquettes de coucou de Malines	16€
A la bière Verrat et au sirop de Liège	
Ravioles de Scampis	16€
Bouillon de légumes aux senteurs asiatiques	
Moelleux de camembert et truffe	19€
Glace au vinaigre balsamique	
Arancini Tomate/ Basilic	19€
Coulis froid poivrons et piment d'espelette	

Plats Avec ou sans salade

Linguines de gambas	22€
Sauce nantua flambée au gin Arduena et mini boulettes de crevettes	
Revisité du cordon bleu de poulet	22€
Ecrasé de pommes de terre, sauce blanche tomatée	
Graines d'épeautre façon risotto	19€
Parmesan, champignons	
Emincés de poulet	22€
Sauce BBQ, polenta.	

Desserts

Moelleux au chocolat maison	9€
Glace vanille et chantilly	
Tiramisu minute	9€
Tarte du jour	9€
Glace vanille et chantilly	
Dame blanche	9€
Glace vanille et chantilly	
Café glacé	9€
Glace vanille, glace moka et café	

Disponibles de 18h30 à 21h30

 Végétarien  Sans gluten

Tapas à partager (ou pas...)

Minis croquettes de fromage From'àMarie - 4pcs	9€
Portion de frites de patates douces, sauce mayo/truffe	6€
Calamars frits, sauce tartare	11€
Crevettes en Tempura, sauce aigre douce - 4pcs	9€
Trio de pains à l'ail	9€
Planche apéritive fromages et charcuteries - 1 personne	11€
Tacos de viande hachée, cheddar, guacamole et sauce tomatée - 2pcs	10€
Loempia aux scampis - 2pcs	10€
Nems aux légumes - 2 pcs	8€
Arancinis (croquettes de risotto) - 2 pcs	9€
Truffe, tomates-mozzarella ou potiron	
Mini boulettes liégeoises	9€
Rouleaux de printemps - 4pcs	10€

Disponibles de 11h à 21h30