

LE CHÂTEAU SAINT-ROUX

Un écrin de nature au cœur de la Provence

Nichée dans l'arrière-pays varois, notre **bastide du XVe siècle** conjugue **histoire, art de vivre et engagement responsable**.

Le Château Saint-Roux est bien plus qu'un domaine viticole : c'est un lieu vivant, où la **nature**, la **cuisine**, l'**agriculture durable** et l'**artisanat** se rencontrent dans une harmonie inspirante.

Venez vivre une expérience unique à **La Table de Saint-Roux**, notre restaurant locavore, où chaque plat célèbre les produits de notre **potager de 3800 m²** et ceux de nos artisans. Chaque saison vous réserve une nouvelle palette de saveurs, au rythme de la terre.

Le domaine propose aussi des **ateliers artisanaux et œnologiques** : découverte interactive de la **mini-ferme**, **fabrication de baguette** et initiation à l'**art du vin** avec un sommelier (terroir, vinification, dégustation et accords vins-mets-fromages). Ces **expériences immersives et pédagogiques** invitent petits et grands à découvrir les produits du domaine et une gastronomie durable.

Vous préparez un événement privé ou professionnel? Notre service commercial vous accompagne pour organiser **mariages, anniversaires, séminaires ou team-buildings** dans un cadre d'exception. **Salle de réunion équipée, hébergements de charme, activités sur-mesure et service de restauration...** tout est pensé pour un moment inoubliable.

CHÂTEAU SAINT-ROUX

A haven of nature in the heart of Provence

Nestled in the hinterland of Var, our **15th-century bastide** combines **history, art de vivre, and responsible commitment**.

Château Saint-Roux is much more than a wine estate: it is a living place where nature, cuisine, **sustainable agriculture**, and **craftsmanship** come together in inspired harmony.

Come and enjoy a unique experience at **La Table de Saint-Roux**, our **farm-to-table restaurant**, where every dish celebrates the products from our **vegetable garden** and the creations of our artisans. Each season invites you to discover new flavours, in tune with the land.

The estate also offers **craft and wine-tasting workshops**: an interactive tour of the **mini-farm**, **baguette-making**, and an introduction to the **art of wine** with a sommelier (terroir, winemaking, tasting, and wine and cheese pairings). These **immersive and educational experiences** invite visitors of all ages to discover the estate's produce and sustainable gastronomy.

Planning a private or professional event? Our **sales team** will help you organize **weddings, birthday celebrations, seminars, or team-building events** in an exceptional setting. With **equipped meeting rooms, charming accommodations, customized activities, and quality catering services**, everything is designed to make your stay truly memorable.





UNE DESTINATION ARTISANALE & GOURMANDE

Une immersion au cœur du savoir-faire du domaine

Au Château Saint-Roux, **la Table de Saint-Roux** propose une **cuisine locale, familiale et responsable**, rythmée par les saisons.

Le Chef **Jonas Barrière** signe une cuisine épurée mais généreuse, construite autour du **terroir Provençal** et enrichie par un jeu de textures et de cuissons modernes. Inspiré par le food pairing, il propose une cuisine de partage, profondément respectueuse des produits et de leur environnement.

Côté douceurs, la pâtisserie devient une véritable signature portée par **Mailys Valette**, Cheffe pâtissière à la créativité raffinée. Ses créations conjuguent élégance et simplicité au fil des saisons : pralinés et fruits secs en hiver, fruits et fleurs au printemps, mousses légères et tartes estivales en été. Des desserts aux finitions soignées et aux textures harmonieuses.

Les **pains cuits au feu de bois** sont élaborés par **Géraud Fleuri**, Chef boulanger, qui travaille un son pain avec le levain réalisé à partir des raisins du domaine. Le Château met également à l'honneur ses **partenaires locaux**, notamment la **Fromagerie de Lorgues**, qui offre un choix de 150 fromages affinés avec patience et savoir-faire.

AN ARTISANAL & GOURMET DESTINATION

An immersion in the heart of the estate's savoir-faire

At Château Saint-Roux, **the Table de Saint-Roux** offers **local, family-style and responsible cuisine**, guided by the rhythm of the seasons.

The Chef **Jonas Barrière** presents a cuisine that is both refined and generous, rooted in Provençal terroir and enhanced by a subtle interplay of textures and modern techniques. Inspired by the principles of food pairing, he creates dishes designed for sharing, with deep respect for the ingredients and their environment.

When it comes to sweet creations, pastry becomes a true signature under the direction of **Mailys Valette**, pastry Chef, whose refined creativity shines through. Her creations combine elegance and simplicity throughout the seasons: pralines and dried fruits in winter, fruits and blossoms in spring, and light mousses and summer tarts in summer. Desserts with meticulous finishes and harmonious textures.

Wood-fired breads are crafted by **Géraud Fleuri**, head Baker, who works with sourdough made from grapes grown on the estate. The château also celebrates its local partners, notably the **Fromagerie de Lorgues**, which offers a selection of 150 cheeses, aged with patience and expertise.

MENU DU CHEF *Chef's menu*

*Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés
Served only at lunchtime, excluding weekends and public holidays*

39 €

ENTRÉES *Starters*

Ceuf poché et poitrine de cochon confite, salade mâche et vinaigrette à l'huile de noisette *Poached egg, confit pork rillons, lamb's lettuce, hazelnut oil vinaigrette* ^{*(2,5,9,10)}

Ou Or

Sardines farcies aux herbes et olives taggiasche, fenouil croquant *Sardines stuffed with herbs and Taggiasca olives, crispy fennel* ^{*(9,14)}

PLATS *Main courses*

 **Pâtes fraîches du jour** *Fresh pasta of the day* ^{*(1,2,3)}

Ou Or

Viande du jour *Meat of the day*

Ou Or

Pêche du jour *Fish of the day*

DESSERTS

Dessert du jour *Dessert of the day*

Ou Or

Assiette de fromages *Cheeses plate*



*Option végétarienne
Vegetarian option available*

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons *Allergens : 1. Cereals 2. Eggs 3. Milk 4. Peanuts 5. Nuts 6. Soy 7. Sesame 8. Lupin 9. Sulphites 10. Mustarde 11. Celery 12. Molluscs 13. Shellfish 14. Fish

MENU SAINT-ROUX *Saint-Roux menu*

(Entrée – Plat – Dessert)
(Starter – Main Course – Dessert)

49 €

ENTRÉES *Starters*

- Œuf poché et poitrine de cochon confite, salade mâche et vinaigrette à l'huile de noisette** *Poached egg, confit pork rillons, lamb's lettuce, hazelnut oil vinaigrette* *(2,5,9,10) 12 €
- Sardines farcies aux herbes et olives taggiasche, fenouil croquant** *Sardines stuffed with herbs and Taggiasca olives, crispy fennel* *(9,14) 12 €
- Asperges vertes grillées, chips de pancetta et vinaigrette au poivre fumé** *Grilled green asparagus, pancetta chips and smoked pepper vinaigrette* *(9,10) 15 €
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison et toast de pain rustique** *Semi-cooked duck foie gras terrine, season chutney, rustic bread toast* *(1,5,9) 18 €

PLATS *Main courses*

-  **Pâtes fraîches du jour** *Fresh pasta of the day* *(1,3) 22 €
- Plat du jour** (uniquement midi, hors week-end et jours fériés) *Dish of the day (lunchtime only, excluding weekends and public holidays)* 24 €
- Épaule d'agneau confite, pommes de terre grenailles et pois gourmands, sauce au vin rouge du domaine** *Confit lamb shoulder, baby potatoes and snow peas, red wine sauce from the estate* *(6,9) 30 €
- Risotto aux girolles, émulsion noisette et parmesan Scalabrini 36 mois d'affinage** *Chanterelle risotto, hazelnut emulsion and 36 months maturing Scalabrini parmesan cheese* *(3,5) 24 €
- Ossobuco de veau, tagliatelles fraîches et légumes fondants** *Veal ossobuco, fresh tagliatelle, melting vegetables* *(9,11) 30 €
- Filet de dorade de Cannes grillé, riz de Camargue aux légumes printaniers, sauce à l'encre de seiche** *Grilled sea bream fillet from Cannes, Camargue rice with spring vegetables, cuttlefish ink sauce* *(11,13,14) 32 €



Option végétarienne
Vegetarian option available

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons *Allergens : 1. Cereals 2. Eggs 3. Milk 4. Peanuts 5. Nuts 6. Soy 7. Sesame 8. Lupin 9. Sulphites 10. Mustarde 11. Celery 12. Molluscs 13. Shellfish 14. Fish

À LA CARTE Pay per view

FROMAGES Cheeses

Assiette de Fromages Cheese plate ^{*(1,3,6,8,9)}

12 €

Assortiment de fromages de notre maître affineur Tristan JOLY
Selection of cheeses from our master cheesemaker Tristan JOLY

DESSERTS

Ronde des desserts Assortment of desserts

12 €

MENU ENFANT Children's menu

15 €

Croustillant de poulet Crispy chickent

Ou Or

Filet de poisson (selon arrivage) avec légumes du potager

Fish fillet (depending on availability) Served with garden vegetables

Et And

Pâtes ou frites *pasta or fries*

Pot de Glace et sirop à l'eau Ice cream cup and syrup with water

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfités 10. Moutarde 11. Céleri
12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons *Allergens : 1. Cereals 2. Eggs 3. Milk 4. Peanuts 5. Nuts 6. Soy 7. Sesame 8. Lupin 9.
Sulphites 10. Mustarde 11. Celery 12. Molluscs 13. Shellfish 14. Fish

Au verre *By the glass*

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux, Rosé, Blanc ou Rouge *Rosé, White or Red*



6,50 €

AOP CHAMPAGNE

De Venoge, Cordon Bleu

14 €

CÔTES DE GASCOGNE

Les Parcelles de Herré, IGP Blanc moelleux

6 €

La Provence

ROSÉS - 75cL

Friponne, Saint-Roux, IGP Maures, 2024

Grenache Noir, Merlot, Cinsault, Marselan, Niellucciu, Viognier



22 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux, 2024

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle, Carignan



30 €

Château Saint-Roux, Château Saint-Roux, 2024

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle



36 €

Ultimate Rosé, Ultimate Provence, 2024

Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle

36 €

Grande Cuvée, Château de Berne, 2024

Grenache Noir, Cinsault, Vermentino



44 €

BLANCS - 75cL WHITES

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux, 2024

Rolle, Ugni Blanc, Sémillon



30 €

Ultimate Blanc, Ultimate Provence, 2024

Rolle

36 €

Grande Cuvée, Château de Berne, 2024

Rolle, Sémillon

44 €

ROUGES - 75cL REDS

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux, 2023

Grenache Noir, Cinsault, Syrah



30 €

Ultimate Rouge, Ultimate Provence, 2022

Syrah, Cabernet Sauvignon

36 €

Château de Berne, 2021

Syrah, Cabernet Sauvignon



44 €

Grande Cuvée, Château de Berne, 2021

Syrah, Cabernet Sauvignon

52 €

FINES BULLES SPARKLING WINES

Silver Reign, Sparkling Brut

42 €

La Champagne

CHAMPAGNE - 75cL

AOP CHAMPAGNE

De Venoge, Cordon Bleu, AOC Champagne 76 €

La Bourgogne *The Burgundy*

BLANCS - 75cL WHITES

Domaine William Fèvre, AOC Chablis, 2021 58 €

Chai Garnerot, AOC Mercurey, Roc Blanc, 2022 100 €

Domaine Bouchard Père & Fils, AOC Corton Charlemagne Grand Cru, 2018 360 €

ROUGES - 75cL REDS

Domaine Arnoux Père & Fils, AOC Chorey-les-Beaune, 2022 55 €

Domaine Bouchard Père & Fils :

AOC Gevrey- Chambertin, 2020 95 €

« Les Rugiens », AOC Pommard Premier Cru, 2018 180 €

« Les Cailles », AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru, 2018 220 €

AOC Corton Grand Cru, 2016 280 €

« Les Suchots », AOC Vosne-Romanée Premier Cru, 2017 280 €

« Grèves Vigne de l'Enfant Jésus », AOC Beaune Premier Cru, 2017 345 €

Le Val de Loire *The Loire Valley*

BLANCS - 75cL WHITES

Domaine J.Tabiot, « Léon », AOC Pouilly-Fumé, 2023 48 €

Domaine Claude Riffault, « Mosaïque Calcaire », AOC Sancerre, 2023 65 €

ROUGE - 75cL REDS

Domaine Claude Riffault, « La Noue », AOC Sancerre, 2022 75 €

La Vallée du Rhône *The Rhône Valley*


ROUGES - 75cL REDS

Domaine Saint Préfert, « Clos Beatus Ille », AOC Côtes du Rhône, 2022 52 €

Domaine Chants des Loups, AOC Vacqueyras, 2022 55 €

Le Bordelais

ROUGES – 75cL REDS

Clos la Gaffelière , AOC Saint-Emilion Grand Cru, 2017		75 €
Château Le Boscq , AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois, 2016		85 €
Château Taillefer , AOC Pomerol, 2019		95 €

Côtes de Gascogne

Les Parcelles de Herré , IGP Blanc Moelleux		28 €
--	--	------

Cocktails

Saint-Roux (Friponne rosé 8cl, limonade et crème de framboise) (<i>Friponne rosé, lemonade, and raspberry cream</i>)		10 €
Cuba libre (rhum brun 4cl, coca, citron vert) (<i>dark rum, Coke, lime</i>)		11 €
Tequila sunrise (tequila 4cl, jus d'orange et grenadine) (<i>tequila, orange juice, and grenadine</i>)		11 €
Américano (martini rouge 4cl, Campari 2cl, eau gazeuse) (<i>Martini Rosso, Campari, sparkling water</i>)		11 €
Gin mare tonic (gin Mare 4cl, Schweppes tonic, citron) (<i>Gin Mare, Schweppes tonic, lemon</i>)		12 €
Spritz Aperol, ou spritz limoncello (Aperol ou limoncello 5cl, prosecco 10cl, eau gazeuse) (<i>Aperol or Limoncello, Prosecco, sparkling water</i>)		12 €
Blanc ginger (Pigeonnier blanc 10cl, ginger beer, citron vert et menthe fraîche) (<i>Le Pigeonnier white wine, ginger beer, lime, and fresh mint</i>)		14 €
Mojito (rhum blanc 4cl, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche) (<i>Saint James rum, cane sugar, sparkling water, lime, and fresh mint</i>)		12 €
Moscow ou London mule (vodka ou gin 4cl, ginger beer et citron vert) (<i>vodka or gin, ginger beer, and lime</i>)		14 €
Sex on the beach (vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, crème de pêche, grenadine) (<i>vodka, orange juice, pineapple juice, peach cream, grenadine</i>)		14 €
Spritz Saint Germain (Saint Germain 5cl, Prosecco 10cl et eau gazeuse) (<i>Saint Germain, Prosecco, and sparkling water</i>)		16 €

Bières et apéritifs *Beers and aperitifs*

BIÈRES BEER

Bière Heineken 33cl sans alcool	5 €
Pression Heineken 25cl	5 €
Panaché 25cl (bière Heineken, limonade) (<i>Heineken beer and lemonade</i>)	6 €
Corona 33cl	6 €
Monaco 25cl (bière Heineken, limonade et sirop de grenadine) (<i>Heineken beer, lemonade, and grenadine syrup</i>)	6,50 €
Grimbergen 33cl blanche, blonde ou ambrée (<i>white, blonde, or amber</i>)	7 €
Pression Heineken 50cl	9 €

APÉRITIFS

Martini, Porto 8cl blanc ou rouge <i>white or red</i> , Pastis, Ricard ou Suze , 3cl	6 €
Kir vin blanc 12cl (Pigeonnier blanc, cassis, mûre, pêche, ou framboise) (<i>Le Pigeonnier white, blackcurrant, blackberry, peach, or raspberry</i>)	8 €
Whisky J&B 4cl	8 €
Tequila 4cl	8 €
Coupe Harlot rosé pétillant 12cl	9 €
Coupe Silver Reign brut ou rosé pétillant 12cl	9 €
Rhum Saint James 4cl blanc ou ambré <i>white or dark</i>	9 €
Bourbon Jack Daniel's 4cl	10 €
Whisky Aberlour 10 ans , 4cl	11 €
Rhum Diplomatico 4cl Reserva Exclusiva	12 €
Gin Mare , 4cl	10 €
Vodka Belvedere , 4cl	12 €
Coupe de champagne 12cl	14 €
Kir royal 12cl (champagne, cassis, mûre, pêche ou framboise) (<i>Champagne, blackcurrant, blackberry, peach, or raspberry</i>)	15 €

Smoothies Softs

SMOOTHIES

Tagada banana (fraise, banane) (<i>strawberry, banana</i>)	7 €
Red boost (grenade, framboise, acerola) (<i>pomegranate, raspberry, acerola</i>)	7 €
Fruits on the beach (mangue, fruits de la passion) (<i>mango, passion fruit</i>)	7 €
Coco caline (ananas, coco) (<i>pineapple, coconut</i>)	7 €

SOFTS

Sirop à l'eau	2 €
Limonade Phénix 25cl	4 €
Ice tea pêche, Diabolo 25cl (<i>sirop, limonade Phénix</i>) (<i>syrup and Phénix lemonade</i>)	4,50 €
Jus de fruits Granini 25cl	5 €
Schweppes indian tonic 25cl	5 €
Coca cola, Coca cola zéro, Orangina 33cl	5,50 €
Jus detox 25cl	6 €
Pomme, carotte, citron <i>apple, carrot, lemon</i> ;	
Pomme, fruits rouges, citron <i>apple, berry, lemon</i> ;	
Pomme, mangue, gingembre <i>apple, mango, ginger</i> ;	
Pomme, menthe, citron <i>apple, mint, lemon</i>	
Perrier 33cl	4,50 €
Aqua Pana, San Pellegrino 33cl	5,50 €

MOCKTAILS

Atomic freeze (jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat et sirop de fraise) (<i>pineapple juice, apple juice, orgeat syrup, and strawberry syrup</i>)	10 €
Nectar de vigne (sirop de citron, jus de raisin, citron et eau gazeuse) (<i>lemon syrup, grape juice, lemon, and sparkling water</i>)	10 €
Virgin mojito (eau gazeuse, sucre de canne, citron vert et menthe fraîche) (<i>sparkling water, cane sugar, lime, and fresh mint</i>)	10 €

Digestifs et Boissons Chaudes *Hot Beverages*

DIGESTIFS

Limoncello, Eau de vie poire, Genepi 4cl	7 €
Get 27, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier 4cl	9 €
Calvados 4cl	9 €
Armagnac Janneau Vs 4cl	10 €
Cognac Hennessy Vs 4cl	12 €
Vodka Belvédère 4cl	12 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	12 €

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Expresso, Noisette, Décafeiné	3 €
Café allonge, Café crème, Cappuccino, Chocolat	4 €
Thés, Infusions	4,50 €
Double expresso	5 €