

CHÂTEAU  
SAINT **SR** ROUX

## 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 m<sup>2</sup>** 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*

- **Salade estivale, sommités de brocoli, poivron, nectarine et pignons grillés, vinaigrette miel et citron** *Summer salad, broccoli florets, bell pepper, nectarine and toasted pine nuts, honey and lemon vinaigrette* \*(5,6,9,10)

*Ou Or*

**Confit de tomates, glace chèvre et craquant au cumin** *Tomato confit, goat cheese ice cream and cumin crisp* \*(1,3)

## 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

- Confit de tomates, glace chèvre et craquant au cumin** *Tomato confit, goat cheese ice cream and cumin crisp* \*(1,3) 12 €
- Salade estivale, sommités de brocoli, poivron, nectarine et pignons grillés, vinaigrette miel et citron** *Summer salad, broccoli florets, bell pepper, nectarine and toasted pine nuts, honey and lemon vinaigrette* \*(5,6,9,10) 12 €
- Boeuf de l'Aubrac en gravlax, légumes croquants et jus corsé** *Aubrac beef gravlax, crunchy vegetables and rich jus* \*(6,9,10) 18 €
- Tartare de loup et condiments, vinaigrette à la clémentine de Corse** *Sea bass tartare and condiments, Corsican clementine vinaigrette* \*(6,9,10,14) 16 €

## PLATS Main courses

- Pluma de porc grillé, mousseline de courgette et pêche rôtie, jus court** *Grilled pork pluma, zucchini mousseline and roasted peach, reduced jus* \*(5) 28 €
- Quasi de veau cuit basse température, caponatta et sauce au parmesan** *Low-temperature cooked veal quasi, caponata and parmesan sauce* \*(3,9,11) 30 €
- Poisson de Méditerranée, tagliatelle de courgette au pesto, sauce iodé** *Red mullet cooked en portefeuille, zucchini tagliatelle with pesto, iodized sauce* \*(3,5,13,14) 32 €
- Ratatouille confite et socca, sauce pesto** *Confit ratatouille and socca, pesto sauce* \*(3,5) 24 €
- Pâtes fraîches du jour** *Pasta of the day* 24 €
- Poisson du jour** *Fish of the day* 24 €
- Viande du jour** *Meat of the day* 24€

 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

**Finger fraise – coco**, dacquoise coco, confit fraise citron vert, mousse coco (présence de protéines de lait) et croustillant chocolat blanc, sans lactose \*(1,2,5)

12 €

**Cheesecake fondant saveur exotique**, cheesecake purée de passion, coulis et brunoise de fruits exotiques, crumble sans gluten \*(2,3,5)

**Tarte Café**, pâte croustillante cacao, praliné crunchy noisette et grains de café, ganache onctueuse au café \*(1,2,3,5)

**Café Gourmand**, assortiment de mignardises accompagnant un café ou thé \*(1,2,3,5)

## MENU ENFANT Children's menu

15€

**Croustillant de poulet** *Crispy chicken*

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. 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

## 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

Grenache Noir, Merlot, Cinsault, Marselan, Nielluciu, Viognier



22 €

### AOP CÔTES DE PROVENCE

**Le Pigeonnier**, Saint-Roux

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle, Carignan



30 €

**Château Saint-Roux**, Château Saint-Roux

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle



36 €

**Ultimate Rosé**, Ultimate Provence

Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle



36 €

**Grande Cuvée**, Château de Berne

Grenache Noir, Cinsault, Vermentino



44 €

### BLANCS - 75cL WHITES

### AOP CÔTES DE PROVENCE

**Le Pigeonnier**, Saint-Roux

Rolle, Ugni Blanc, Sémillon



30 €

**Ultimate Blanc**, Ultimate Provence

Rolle

36 €

**Grande Cuvée**, Château de Berne

Rolle, Sémillon

44 €

### ROUGES - 75cL REDS

### AOP CÔTES DE PROVENCE

**Le Pigeonnier**, Saint-Roux

Grenache Noir, Cinsault, Syrah



30 €

**Ultimate Rouge**, Ultimate Provence

Syrah, Cabernet Sauvignon

36 €

**Château de Berne**

Syrah, Cabernet Sauvignon



44 €

**Grande Cuvée**, Château de Berne

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

58 €

Chai Garnerot, AOC Mercurey, Roc Blanc

100 €

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

360 €

## ROUGES - 75cL REDS

Domaine Arnoux Père & Fils, AOC Chorey-les-Beaune, 2023

55 €

### Domaine Bouchard Père & Fils :

AOC Gevrey- Chambertin, 2021

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

48 €

Domaine Claude Riffault, « Mosaïque Calcaire », AOC Sancerre

65 €

## ROUGE - 75cL REDS

Domaine Claude Riffault, « La Noue », AOC Sancerre

75 €

# La Vallée du Rhône *The Rhône Valley*

## ROUGES - 75cL REDS

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


52 €

Domaine Chants des Loups, AOC Vacqueyras

55 €

# Le Bordelais

## ROUGES – 75cL REDS

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

## Côtes de Gascogne

<b>Les Parcelles de Herré</b> , IGP Blanc Moelleux		28 €
--	--	------

## Cocktails

<b>Saint-Roux</b> (Friponne rosé 8cl, limonade et crème de framboise) ( <i>Friponne rosé, lemonade, and raspberry cream</i> )		10 €
<b>Cuba libre</b> (rhum brun 4cl, coca, citron vert) ( <i>dark rum, Coke, lime</i> )		11 €
<b>Tequila sunrise</b> (tequila 4cl, jus d'orange et grenadine) ( <i>tequila, orange juice, and grenadine</i> )		11 €
<b>Américano</b> (martini rouge 4cl, Campari 2cl, eau gazeuse) ( <i>Martini Rosso, Campari, sparkling water</i> )		11 €
<b>Gin mare tonic</b> (gin Mare 4cl, Schweppes tonic, citron) ( <i>Gin Mare, Schweppes tonic, lemon</i> )		12 €
<b>Spritz Aperol, ou spritz limoncello</b> (Aperol ou limoncello 5cl, prosecco 10cl, eau gazeuse) ( <i>Aperol or Limoncello, Prosecco, sparkling water</i> )		12 €
<b>Blanc ginger</b> (Pigeonnier blanc 10cl, ginger beer, citron vert et menthe fraîche) ( <i>Le Pigeonnier white wine, ginger beer, lime, and fresh mint</i> )		14 €
<b>Mojito</b> (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 €
<b>Moscow ou London mule</b> (vodka ou gin 4cl, ginger beer et citron vert) ( <i>vodka or gin, ginger beer, and lime</i> )		14 €
<b>Sex on the beach</b> (vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, crème de pêche, grenadine) ( <i>vodka, orange juice, pineapple juice, peach cream, grenadine</i> )		14 €
<b>Spritz Saint Germain</b> (Saint Germain 5cl, Prosecco 10cl et eau gazeuse) ( <i>Saint Germain, Prosecco, and sparkling water</i> )		16 €
<b>Negroni</b> (Campari 3cl, Martini rouge 3cl, gin Mare 3cl) ( <i>Campari, Martini rosso, Gin</i> )		12 €

# Bières et apéritifs *Beers and aperitifs*

## BIÈRES BEER

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

## APÉRITIFS

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

## Smoothies Softs

### SMOOTHIES

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

## SOFTS

<b>Sirop à l'eau</b>	2 €
<b>Limonade Phénix 25cl</b>	4 €
<b>Ice tea pêche, Diabolo 25cl</b> ( <i>sirop, limonade Phénix</i> ) ( <i>syrup and Phénix lemonade</i> )	4,50 €
<b>Jus de fruits Granini 25cl</b>	5 €
<b>Schweppes indian tonic 25cl</b>	5 €
<b>Coca cola, Coca cola zéro, Orangina 33cl</b>	5,50 €
<b>Jus detox 25cl</b>	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>	
<b>Perrier 33cl</b>	4,50 €
<b>Aqua Pana, San Pellegrino 33cl</b>	5,50 €

## MOCKTAILS

<b>Atomic freeze</b> (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 €
<b>Nectar de vigne</b> (sirop de citron, jus de raisin, citron et eau gazeuse) ( <i>lemon syrup, grape juice, lemon, and sparkling water</i> )	10 €
<b>Virgin mojito</b> (eau gazeuse, sucre de canne, citron vert et menthe fraîche) ( <i>sparkling water, cane sugar, lime, and fresh mint</i> )	10 €
<b>Venezio spritz</b> (eau gazeuse, venezio, orange) ( <i>sparkling water, venezio, and orange</i> )	10 €

## Digestifs et Boissons Chaudes Hot Beverages

### DIGESTIFS

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

### BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

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