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 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.*

BEE FRIENDLY · JE PROTÈGE LES ABEILLES

CHÂTEAU SAINT SR ROUX

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 **Maïlys 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 une 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 **Maïlys 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*

Velouté Dubarry, crème truffée et croûtons de foccacia
Velvety cauliflower soup with truffled cream and focaccia croutons *(1,3,7,9)

Ou Or

Poireaux fondants et œuf parfait de nos poules, vinaigrette à la poire
Melted leeks and slow-cooked "perfect" egg from our hens, with a pear vinaigrette *(3,7,10,12)

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. Moutarde 11. Celery 12. Molluscs 13. Shellfish 14. Fish*

MENU SAINT-ROUX *Saint-Roux menu*

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

51 €

ENTRÉES *Starters*

Velouté Dubarry, crème truffée et croûtons de foccacia — **13 €**
Velvety cauliflower soup with truffled cream and focaccia croutons *(1,3,7,9)

Poireaux fondants et oeuf parfait de nos poules, vinaigrette à la poire — **13 €**
Melted leeks and slow-cooked "perfect" egg from our hens, with a pear vinaigrette *(3,7,10,12)

Salade de pétales de cabillaud aux agrumes, pousses de mâche et vinaigrette à la clémentine Corse — **18 €**
Cod petal salad with citrus fruits, lamb's lettuce shoots, and Corsican clementine vinaigrette *(4,10,12)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, tranche de pain toasté et chutney de fruits de saison — **20 €**
Semi-cooked duck foie gras terrine, toasted bread slice, and seasonal fruit chutney *(3,7,12)

PLATS *Main courses*

Daube de poulpe au vin rouge et ses tagliatelles fraîches — **29 €**
Red wine octopus stew served with fresh tagliatelle *(1,9,12,13)

Poitrine de cochon confite à la sauge, gratin de butternut et pomme de terre, oignons grelots et jus de viande — **28 €**
Confit pork belly with sage, butternut squash and potato gratin, pearl onions and jus *(1,7,9,12)

Suprême de pintade grillée, mousseline de carotte et topinambour glacé, champignons et jus de volaille — **31 €**
Grilled guinea fowl suprême with carrot mousseline, glazed Jerusalem artichoke, mushrooms, and poultry jus *(1,7,12)

Risotto aux champignons et son émulsion de châtaigne — **26 €**
Mushrooms risotto with chestnut emulsion *(7,9,12)

Pâtes fraîches du jour *Pasta of the day* *(1,2,3) — **23 €**

Poisson du jour midi uniquement / *Fish of the day-lunch only* — **25 €**

Viande du jour midi uniquement / *Meat of the day-lunch only* — **25 €**

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. Moutarde 11. Celery 12. Molluscs 13. Shellfish 14. Fish*

À LA CARTE *Pay per view*

FROMAGES *Cheeses*

Assiette de Fromages *Cheese plate* *(3) **12 €**

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

DESSERTS **13 €**

Finger coco exotique, *dacquoise coco, confit fruits de la passion, mousse coco et croustillant chocolat blanc, sans lactose et crème végétale**(1,2,3,5)

Tiramisu citron, *biscuit cuillère, mousse onctueuse mascarpone citronnée, confit citron jaune* *(1,2,3)

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

Entremet chocolat, *biscuit aux amandes, mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant chocolat* *(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. Moutarde 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 Parcellaires de Herré, IGP Blanc moelleux — **6 €**

La Provence

ROSÉS – 75cL

Friponne, Saint-Roux, IGP Maures — **22 €**
Grenache Noir, Merlot, Cinsault, Marselan, Niellucciu, Viognier

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux — **30 €**
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle, Carignan

Château Saint-Roux, Château Saint-Roux — **36 €**
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle

Ultimate Rosé, Ultimate Provence — **36 €**
Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle

Grande Cuvée, Château de Berne — **44 €**
Grenache Noir, Cinsault, Vermentino

BLANCS – 75cL WHITES

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux — **30 €**
Rolle, Ugni Blanc, Sémillon

Ultimate Blanc, Ultimate Provence — **36 €**
Rolle

Grande Cuvée, Château de Berne — **44 €**
Rolle, Sémillon

ROUGES – 75cL REDS

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Pigeonnier, Saint-Roux — **30 €**
Grenache Noir, Cinsault, Syrah

Ultimate Rouge, Ultimate Provence — **36 €**
Syrah, Cabernet Sauvignon

Château de Berne — **44 €**
Syrah, Cabernet Sauvignon

Grande Cuvée, Château de Berne — **52 €**
Syrah, Cabernet Sauvignon

FINES BULLES SPARKLING WINES

Silver Reign, Sparkling Brut — **42 €**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 €**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 Parcellaires de Herré, IGP Blanc Moelleux — **28 €**

Cocktails

Saint-Roux (Friponne rosé 8cl, limonade et crème de framboise) *(Friponne rosé, lemonade, and raspberry cream)* — **10 €**

Cuba libre (rhum brun 4cl, coca, citron vert) *(dark rum, Coke, lime)* — **11 €**

Tequila sunrise (tequila 4cl, jus d'orange et grenadine) *(tequila, orange juice, and grenadine)* — **11 €**

Américano (martini rouge 4cl, Campari 2cl, eau gazeuse) *(Martini Rosso, Campari, sparkling water)* — **11 €**

Gin mare tonic (gin Mare 4cl, Schweppes tonic, citron) *(Gin Mare, Schweppes tonic, lemon)* — **12 €**

Spritz Aperol, ou **spritz limoncello** (Apérol ou limoncello 5cl, prosecco 10cl, eau gazeuse) *(Aperol or Limoncello, Prosecco, sparkling water)* — **12 €**

Blanc ginger (Pigeonnier blanc 10cl, ginger beer, citron vert et menthe fraiche) *(Le Pigeonnier white wine, ginger beer, lime, and fresh mint)* — **14 €**

Mojito (rhum blanc 4cl, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche) *(Saint James rum, cane sugar, sparkling water, lime, and fresh mint)* — **12 €**

Moscow ou London mule (vodka ou gin 4cl, ginger beer et citron vert) *(vodka or gin, ginger beer, and lime)* — **14 €**

Sex on the beach (vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, crème de pêche, grenadine) *(vodka, orange juice, pineapple juice, peach cream, grenadine)* — **14 €**

Spritz Saint Germain (Saint Germain 5cl , Prosecco 10cl et eau gazeuse) *(Saint Germain, Prosecco, and sparkling water)* — **16 €**

Negroni (Campari 3cl, Martini rouge 3cl, gin Mare 3cl) *(Campari, Martini rosso, Gin)* — **12 €**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bières et apéritifs *Beers and aperitifs*

BIÈRES BEER

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

APÉRITIFS

Martini, Porto 8cl blanc ou rouge *white or red*, **Pastis, Ricard** ou **Suze**, 3cl	**6 €**
Kir vin blanc 12cl (Pigeonnier blanc, cassis, mûre, pêche, ou framboise) *(Le Pigeonnier white, blackcurrant, blackberry, peach, or raspberry)*	**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 *white or dark*	**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) *(Champagne,blackcurrant, blackberry, peach, or raspberry)*	**15 €**

Smoothies *Softs*

SMOOTHIES

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

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOFTS

Sirop à l'eau — **2 €**

Limonade Phénix 25cl — **4 €**

Ice tea pêche, Diabolo 25cl *(sirop, limonade Phénix)* (syrup and Phénix lemonade) — **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 *apple, carrot, lemon* ;

Pomme, fruits rouges, citron *apple, berry, lemon* ;

Pomme, mangue, gingembre *apple, mango, ginger* ;

Pomme, menthe, citron *apple, mint, lemon*

Perrier 33cl — **4,50 €**

Aqua Pann »a, **San Pellegrino 75**cl — **5,50 €**

MOCKTAILS

Atomic freeze (jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat et sirop de fraise) *(pineapple juice, apple juice, orgeat syrup, and strawberry syrup)* — **10 €**

Nectar de vigne (sirop de citron, jus de raisin, citron et eau gazeuse) *(lemon syrup, grape juice, lemon, and sparkling water)* — **10 €**

Virgin mojito (eau gazeuse, sucre de canne, citron vert et menthe fraîche) *(sparkling water, cane sugar, lime, and fresh mint)* — **10 €**

Venezzio spritz (eau gazeuse, venezzio, orange) *(sparkling water, venezzio, and orange)* — **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 €**