

Le Social Club

ALL DAY

Lundi au Samedi - 12h à 14h30

Dimanche au Jeudi - 19h à 22h

Ici, on ne sert que du bon temps !

Découvrez une carte simple et réconfortante, pensée pour plaire à tous. Les chefs mettent à l'honneur les produits locaux et régionaux, comme le miel récolté au Château, et revisitent les saveurs traditionnelles françaises avec quelques touches venues d'Asie. Une cuisine authentique et savoureuse, généreuse et conviviale, à partager autour de la table.



Le Social Club

À PARTAGER

Calamars panés crispy

Mayonnaise épicée **19.**

Saumon fumé

Crème aux herbes, pain doré **22.**

Foie gras

Mi-cuit, chutney, pain doré **23.**

La planche

Dégustation de charcuteries artisanales **29.**

Dégustation de fromages **29.**

Planche mixte **29.**



Le Social Club

WORLDFOOD

LES PIZZAS

Cuites sur pierre

Margherita

Tomate, mozzarella, basilic **19.**

Diavola

Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons **19.**

Trois Fromages

Tomate, mozzarella, chèvre, parmesan, origan **21.**

Truffe

Crème fraîche, mozzarella, jambon fumé, huile de truffe **24.**

LA BRASSERIE

Salade César

Oeuf parfait, oignons, bacon, croûtons, parmesan **26.**

Au choix poulet croustillant ou saumon fumé

Burger du château

Frites maison et salade mesclun

Steak haché, raclette, compotée d'oignons, cornichons, tomate, salade, chipotle-mayo **26.**

 Pescétarien

 Végétarien

 Végan / Option végan



Le Social Club

SPÉCIALITÉS DES CHEFS

LES ENTRÉES

Velouté du jour  15.

Escargots Label Rouge

Au beurre persillé - Portion de 6 ou 12 16 / 28.

LES PLATS

Mont d'or

Jambon de pays, pommes grenailles rôties, mesclun 31.

Pavé de Merlu * 

Tomate et coco, bock choy, pointe de piment 26.

Suprême de pintade

Maïs, jus de volaille au yuzu kosho 26.

Pièce du boucher

Bavette grillée, frites maison, salade 31.

Au choix sauce au poivre ou béarnaise

Risoni d'Automne 

Risoni à la truffe, champignons, copeaux de parmigiano 21.

*Servi lors du dîner "Le Gala des chefs de l'Oise 2025"

 Pescétarien

 Végétarien

 Végan / Option végan



Le Social Club

SPÉCIALITÉS DES CHEFS

LES DESSERTS

Brownie au chocolat

Accompagné de sa boule de glace **12.**

Riz au lait

Façon grand-mère..... **12.**

La pomme

Façon crumble **12.**

Café gourmand

Assortiment de mignardises **16.**

Découvrez également Le Comptoir de Jeanne

Chaque vendredi et samedi soir, Le Comptoir de Jeanne vous invite au Social Club pour une expérience gourmande et conviviale. Dans un décor mêlant histoire, art et modernité, composez votre dîner selon vos envies : salades, soupes, plats généreux et créations de saison revisitent les grands classiques avec authenticité.

Vendredi & Samedi - 19h à 22h

59€ par adulte

21€ par enfant

Chaque Dimanche - Brunch de 12h à 14h

59€ par adulte (hors jours de fête)

