



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE



LA MAGIE D'UN INSTANT

*à la maison*



# LA CARTE

LIVRAISON OU VENTE À EMPORTER

TAPAS

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

LE FOURNIL

04 84 930 930 - [contact@chateaudelagaude.com](mailto:contact@chateaudelagaude.com)

[chateaudelagaude.com](http://chateaudelagaude.com)

# LA GAUDE À LA MAISON

DU LUNDI AU DIMANCHE

11H-14H ET 18H-20H

## LA VENTE À EMPORTER

A emporter ou au travail, savourez les plats réalisés par notre Chef Matthieu Dupuis Baumal et son équipe. Réservez directement votre commande par téléphone ou sur notre site internet, choisissez votre créneau, récupérez votre commande à la réception et vous pouvez déguster !

Nos ventes à emporter feront le bonheur de vos papilles.

## LA LIVRAISON À DOMICILE

Nous vous proposons un service unique de livraison sur Aix-en-Provence, Puyricard, Meyrargues et Venelles, pour savourer les plats gourmands et raffinés de notre Chef Matthieu Dupuis Baumal et son équipe.

Réservez directement votre commande par téléphone ou sur notre site internet, choisissez votre créneau et nous vous livrons directement chez vous.

Les commandes doivent être effectuées 12h à l'avance.

CHATEAU DE LA GAUDE

# LES TAPAS

Radis au beurre dans une terre végétale 9€ 

## Produits de la maison Pétrossian

*Tarama Nature* 9€

*Tarama Wasabi* 13€

*Tarama Truffe* 18€

*50gr Caviar Oscietre et ses condiments* 160€

*Coeur de saumon fumé, blinis et crème acidulée aux herbes* 19€

Quesadillas truffe et Comté affiné 18 mois 25€ 

Croquettes de maïs 11€   
*Sauce cajun et citron vert* 

Assiette de jambon ibérique - Cinco Jotas 31€

Sélection de fromages affinés 18€  
*Mostarda et noisettes du piémont*

# LES ENTRÉES

CEVICHE DE THON ROUGE MANGUE ET AVOCAT 19€   
*Lèche de tigre nikkei*

*Nous vous proposons de l'accompagner d'un joli gamay, fruité, acidulé et léger ou bien d'un pinot noir souple, appellation régionale.*



---

POULPE RÔTI PUIS LAQUÉ 21€   
*Texture de maïs et Chimichurri*

*La légère touche oxydative d'un champagne construit de chardonnay, pourrait sublimer ce poulpe, voire un vin de notre grand terroir provençal, Bandol blanc voire un riesling sur de jolis millésimes d'évolution.*



---

LA SALADE VEGAN 15€   
*Purée d'aubergine fumée, céréales  
Fruit de la passion acidulé*

*Un joli riesling alsacien sur terroir gréseux saura la marier.*



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



Epicé



Accords mets-vins

# LES PLATS

## LA POITRINE DE COCHON FERMIERÈ CROUSTILLANTE

À la Coréenne, riz Koshihikari et Kimtchi

*Un chardonnay, opulent, délicatement boisé saura vous faire voyager, tel un Bugey blanc.*

25€ 



---

## LA VOLAILLE DE LA COUR D'ARMOISE EN 2 FAÇONS

Purée de pomme de terre truffée et jus corsé

*À marier d'un beau chardonnay, d'un grand classicisme.*

52€



---

## LA BURGER DE LA GAUDE

Ketchup de raisin, guanciale et scamorza

*Notre Chapelle de Gabrielle vous accompagnera parfaitement, une manière d'apprécier nos raisins sous différentes formes. Un sangiovese toscane saurait vous accompagner sur la richesse aromatique des produits italiens.*

25€



---

## LA PÊCHE DU JOUR

Aïoli air noir et pak choï

*Un vin blanc provençal, de Bellet en passant pas les Coteaux d'Aix, jusqu'au Baux-de-Provence.*

31€



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



Epicé



Accords mets-vins



# LES PLATS

## PÂTES FRAÎCHES MAISON AU HOMARD

35€

*Un magnifique assyrtiko de Santorin, sapide, solaire, voire un effervescent extra-brut.*



---

## DIM SUM DE HOMARD (5 PIÈCES)

31€

*Sauce ponzu et jus de carapaces*

*Un joli riesling sur granit ou calcaire ou un champagne rosé véhiculant beaucoup de fraîcheur.*



---

## DIM SUM DE POULET À LA THAÏ (5 PIÈCES)

25€

*Huile de cacahuètes grillées*

*Un joli prosecco, un puissant langhe bianco sauront vous ravir.*



---

## DIM SUM DE LÉGUMES DE SAISON (5 PIÈCES)

19€

*Sauce aux herbes folles*

*N'hésitez plus, un pouilly fumé, délicatement variétal, voire un menetou-salon.*



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



Epicé



Accords mets-vins

# LES DESSERTS

*Retrouvez nos douceurs de l'instant par notre cheffe pâtissière  
Maëlle Bruguera et son équipe*

## SALADE ET SOUPE DE FRAISES 7€

*Gelée à la verveine*

*Un rosé vif, tel que Garance, ou un champagne rosé.*



---

## ENTRE LA GAUDE ET KYOTO 7€

*Huile d'olive, citron, poivre de sancho et fraîcheur basilic*

*Réinterprétez le gin tonic, notamment sur une base de G'vin,  
en ajoutant une touche d'huile d'olive.*



---

## ENTREMET CAFÉ YUZU 7€

*Mousse au mascarpone, praliné croustillant café  
Crèmeux chocolat moka, gelée yuzu*

*Un rivesaltes ambre de chez Gardiès. Une note de fruits secs.*



---

## JEUX DE TEXTURES 7€

*Entre le chocolat au lait Jivara, le caramel et la noix de pécan*

*Découvrez de jolies surprises dans le rappu corse, ou le vin de  
liqueur de Cahors.*



---

## LA GAUDE GOLDEN MADELEINE 16€

*Pour 4 personnes*

*Le champagne... mais à chacun sa madeleine...*





# LE FOURNIL DE LA GAUDE

*Retrouvez les délices de notre chef boulanger Mickaël Martinez*

<b>CROISSANT</b>	<b>1,50€</b>
<i>Pâte levée feuilletée pur beurre AOP</i>	
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	<b>1,50€</b>
<i>Pâte levée feuilletée pur beurre AOP et chocolat noir</i>	
<b>BRIOCHE À PARTAGER</b>	<b>4,50€</b>
<i>Brioche pur beurre</i>	

<b>FOUGASSE OLIVES</b>	<b>6€</b>
<i>Pain typiquement provençal à l'huile d'olive et aux olives</i>	
<b>PAIN AU LEVAIN NATUREL</b>	<b>4,50€</b>
<i>Farine T80 moulue sur meule de pierre</i>	
<b>PAIN AU MÉTEIL AUX FRUITS</b>	<b>5,50€</b>
<i>Farine de seigle et blé avec abricots, figues et cranberries</i>	
<b>BAGUETTE DE TRADITION</b>	<b>1,50€</b>
<i>Farine label rouge et sur levain naturel liquide</i>	