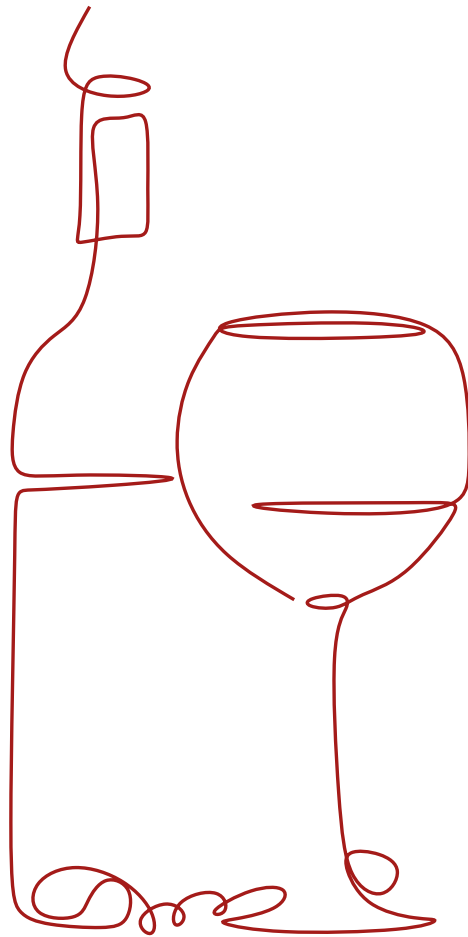


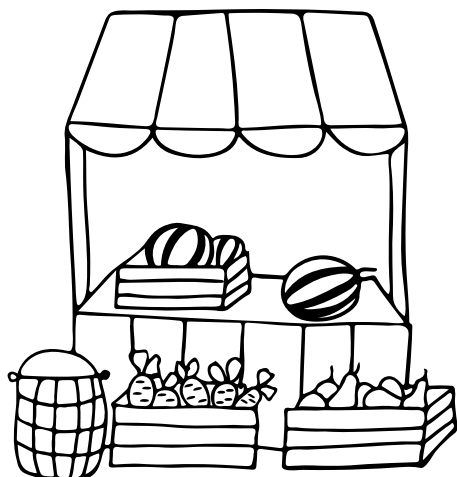
CHÂTEAU SCHENGEN



LE MENU



NOTRE CUISINE



Nos entrées, plats et desserts (hors glaces) sont faits maison.

Nos produits proviennent de producteurs locaux

Nous travaillons des produits de saison et changeons la carte à 4 reprises dans l'année.

Nos viandes viennent principalement d'élevages luxembourgeois

Après 11 ans de fermeture, il fallait un cuisinier audacieux pour se risquer à reprendre les rennes d'une cuisine oubliée.

C'est le chef Donovan Mathon, originaire de Bourgogne et installé dans la région depuis quelques années, qui reprend les commandes des fourneaux.

Son objectif est simple: travailler des produits frais et locaux pour des recettes traditionnelles et gourmandes.

Une cuisine qui rassemble dans un cadre qui émerveille.

Il sera accompagné d'une jeune brigade qui aura à coeur de composer toutes leurs recettes en partant de produits frais, pour garantir saveur et authenticité dans les assiettes.

Le chef et son équipe vous souhaitent un agréable moment.



Dans un monde où tout va trop vite, prenez le temps de partager un bon repas dans un lieu chargé d'histoire,

Imaginez Victor Hugo peignant la tour et la façade du château. Ecoutez le silence de l'époque du couvent des religieuses Saint Elisabeth, profitez du charme imparfait de cette vieille bâtisse.

Admirez la Moselle qui berce le château dans un calme enchanteur et profitez de ce moment hors du temps pour savourer des plats traditionnels dans une ambiance conviviale.



LES APERITIFS

Les Bières

Bofferding 33cl	4.50€
Bofferding 50cl	6.50€
Panaché 30cl	5.00€
Panaché 50cl	8.00€
Orval 30cl	6.00€
Bitburger 30cl	4.50€
Biere Blanche 30cl	5.50€
Battin Brune 30cl	5.50€
Battin Fruitée 30cl	5.50€

Les Softs

Coca - Cola	4.00€
Coca - Cola Zéro	4.00€
Fanta Orange	4.00€
Sprite	4.00€
Schwepps	4.00€
Ice Tea	4.00€
Fanta	4.00€
Jus : (orange, pomme, fraise, ananas)	4.00€
San Bitter	4.00€

Les Apéritifs

Picon Bière 33cl	6.00€
Picon Bière 50cl	9.00€
Apérol Spritz	12.50€
Gin Tonic	12.50€
Campari Sec	8.50€
Ricard	7.50€
Martini Blanc	7.50€
Martini Rouge	7.50€
Hugo	12.00€
Kir Cassis Royal	10.00€
Porto Blanc	6.00€
Porto Rouge	6.00€
Cointreau	7.00€
Suze	7.00€

Les Eaux

Eau Plate Lodyss 25cl	3.50€
Eau Plate Lodyss 50cl	4.50€
Eau Plate Lodyss 1L	7.50€
Eau Pétillante Lodyss 25cl	3.50€
Eau Pétillante Lodyss 50cl	4.50€
Eau Pétillante Lodyss 1L	7.50€

Les Digestifs

Whisky sec	7.50€
Whisky Spécial	12.00€
Rhum DON PAPA 7ans	12.00€
Rhum d'exception 23ans	14.50€
Cognac	8.50€
Calvados	8.50€
Armagnac	8.50€
Bayleys	8.00€
Limoncello	8.00€
Vielle prune	9.00€
Vielle Mirabelle	9.00€
Grappa Julia	7.50€
Amaretto	8.00€
Cynard	5.00€
Get 27	6.00€

Krunneméck Crème Limencello	8.00€
Krunneméck Crème Cappuccino	8.00€
Liqueur de Café & Rhum	8.00€
Liqueur de Poire & Cognac	8.00€
Liqueur de Poire & Whisky	8.00€

Les Crémants

Château de Schengen (Cuvée Victor Hugo)	10.00€
Esprit de Schengen (domaine Henri Ruppert)	9.00€

Les Cocktails

Voir la carte Annexe

LES VINS DU MOIS

Le Luxembourg est riche en terres viticoles. Sa renommée est internationale et en forte croissance. Le Château de Schengen met chaque mois en avant un vigneron local afin de vous faire découvrir une nouvelle expérience.



DOMAINE CLAUDE BENTZ

MAISON FONDÉE EN 1933

Le Domaine Claude Bentz est un domaine viticole familial luxembourgeois qui se distingue par la qualité de ses produits et son savoir-faire traditionnel.

Fondé en 1933, le vignoble est actuellement dirigé par Carole Bentz, en quatrième génération, épaulée par ses parents Jojo et Claude Bentz.

En 2001, le Domaine Claude Bentz est mis à l'honneur, pour sa qualité remarquable, en obtenant le titre officiel de «Fournisseur de la Cour», Cour Grand-Ducale de Luxembourg.

Sur 17 hectares de vignes, répartis sur les plus beaux terroirs de la vallée de la Moselle au Luxembourg, sont cultivés avec soin des cépages populaires tels que le Riesling, le Pinot Gris, l'Auxerrois, le Pinot Blanc, le Gewürztraminer, le Chardonnay, le Pinot Noir Rosé ainsi que le Rivaner et l'Elbling.

En octobre 2020, le Domaine a lancé son Crémant Brut, charme, élégance, finesse et bulles fines sont les principales caractéristiques de ce Crémant.

Le Pinot Noir Rosé de la maison a fait son apparition au printemps 2023 et le premier Chardonnay a été dévoilé en automne 2024. Le Domaine viticole Claude Bentz est synonyme de vins et de crémants de première classe et de qualité supérieure. Il s'agit de vins de caractère, très aromatiques et caractéristiques de la région, présentant

Domaine Claude Bentz des notes à la fois fleuries et fruitées.



CRÉMANT BRUT

L'assemblage privilégie le Riesling et le Pinot Blanc complétée par l'Auxerrois.

D'une robe jaune claire, ce Crémant d'un terroir marneux s'embellie par de fines bulles élégantes et persistantes.

L'ensemble offre une remarquable complexité qu'on retrouve en bouche avec une belle attaque franche accompagnée d'une empreinte minérale plaisante complétée par de jolis arômes de fruits blancs et de notes de bergamote.



15CL

13€



75CL

59€



MILLÉSIME: 2023

TERROIR: BECH-MÂCHER NAUMBERG

Ce Pinot Gris arbore une jolie teinte jaune claire irisée de reflets cristallins et brillants. Le nez se dévoile en une multitude d'arômes allant de la pêche mûre en passant par des notes de citron confit et d'ananas et soutenu de près par des épices et de quelques notes balsamiques. Sa bouche gourmande, ronde, fraîche et puissante s'exprime dans le même registre aromatique rehaussé par des notes de poivre et de muscat en finale.



15CL

8€



75CL

49€



MILLÉSIME: 2023

TERROIR: SCHWEBSANGE LETSCHEBERG

Une belle robe cristalline et brillante jaune pâle aux reflets verts habille joliment ce vin. Le nez de fruits blancs et d'agrumes est ponctué de délicates notes de poires et d'épices, le tout encadré par une nuance minérale.



15CL

8€



75CL

49€



Le Pinot Noir Rosé de haute qualité du domaine Bentz

Ses principales caractéristiques sont:

une palette aromatique très variée et complexe – senteurs de fruits rouges (fraises, framboises, cerises rouges) et de fruits frais jaunes
une bouche agréable d'un fruité bien rond – rafraîchissant
– caractère et charme – bien équilibré dans les saveurs
une belle longueur



15CL

8€



75CL

49€

LES VINS CHÂTEAU SCHENGEN



15CL



50CL



75CL

PINOT GRIS CHÂTEAU SCHENGEN

Vin fruité, moyennement corsé, avec des notes d'agrumes, d'épices.

Rond et complexe en bouche.

Idéal pour les apéritifs, foie gras, viande blanche et plats végétariens

8.00€ 19€ 39€

PINOT BLANC CHÂTEAU SCHENGEN

On retrouve des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire), d'agrumes, de fleurs et une subtile minéralité.

Idéal pour les apéritifs, foie gras, viande blanche et plats végétariens

8.00€ 19€ 39€

AUXERROIS CHÂTEAU SCHENGEN

Nez mûr, épicé, aux arômes concentrés de fruits à chair jaune, aux notes d'agrumes, équilibrée et fraîche.

Un vin riche et équilibré, soutenu par une légère acidité.

Idéal pour les apéritifs, poissons et crustacés viande blanche et plats végétarien

8.00€ 19€ 39€

RIESLING CHÂTEAU SCHENGEN

Nez mûr, épicé, floral de fruits à chair blanche aux notes d'agrumes,

équilibrée et fraîche. Vin riche et équilibré soutenu par une légère acidité.

Idéal pour les apéritifs, fromages, poissons et crustacés ou viandes blanches.

8.00€ 19€ 39€

CRÉMANT CUVÉE VICTOR HUGO

10.00€ - 45€



RETROUVER NOS VINS EN VENTE A LA BOUTIQUE DU CHATEAU

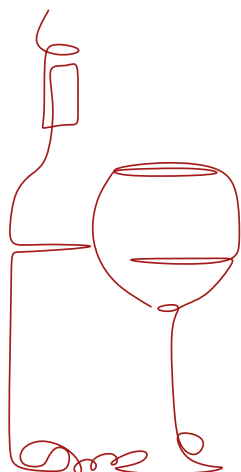
LES VINS

LUXEMBOURG

	 15CL	 75CL
Domaine Thill - Pinot Blanc Côteaux de Schengen	7.00€	24.00€
Domaine Thill - Pinot Gris Thill's Côteaux de Schengen	7.00€	30.00€
Domaine Thill - Auxerrois Côteaux de Schengen 2022	7.00€	24.00€
Domaine Thill - Riesling Thill's Côteaux de Schengen 2021	7.00€	30.00€
Domaine Thill - Domaine et Tradition Gewürztraminer 2022	8.50€	65.00€
Domaine Henri Ruppert la Plume Rosé 2024	8.00€	30.00€
Domaine Henri Ruppert la Plume blanche 2024	8.00€	30.00€
Clos des Rochers - Petite Fleur des Rochers - Pinot Noir 2023	8.00€	48.00€
Clos des Rochers - Petite Fleur des Rochers Chardonnay 2022	8.00€	48.00€
Domaine Henri Ruppert Pinot Blanc grand fût de chêne, 75cl	-	34.00€
Domaine Henri Ruppert Pinot Gris Wintrange Felsberg 2022	-	39.00€
Domaine Henri Ruppert Pinot Blanc Barrique 2022	-	59.00€
Domaine Henri Ruppert Riesling Schengen Markusberg 2022	-	59.00€
Caves Paul Legill Auxerrois Markusberg 2023	-	36.00€
Caves Paul Legill Pinot Blanc Markusberg 2024	-	38.00€
Caves Paul Legill Riesling Vendenges Tardives 2018	-	69.00€
Domaine Gales Chardonnay- Coteaux de Stradtbredimus 2022		38.00€
Domaine Gales Pinot Noir Coteaux de Remich A.O.P 2022		36.00€
Domaine Saint Martin Riesling Charta Schengen Prestige 2023		65.00€

LES CRÉMANTS

	 15CL	 75CL
Chateau de Schengen Cuvée Victor Hugo	10.00€	45.00€
Esprit de Schengen	9.00€	40.00€
Gales Héritage Prestige Rosé		43.00€
G by Gales		70.00€



LES CHAMPAGNES

Moët & Chandon brut Impérial 75cl	89€
'R' de Ruinart Brut 75cl	119€
Ruinart Brut blanc de blanc 75cl	159€
Dom Pérignon Brut Millésimé 2015 75cl	359€

LES VINS



Luc Pirlet - Chardonnay Réserve <i>Blanc</i>	8.50€
Château Les Gravières de la Brandille-Bordeaux <i>Rouge</i>	8.00€
Chateau Signac-Côtes du Rhône Villages Chusclan "Combe d'Enfer"	7.00€
Les Quatre Tours - Coteaux d'Aix Vilandria <i>Rosé</i>	6.00€

BORDEAUX



75CL

Château Les Gravières de la Brandille-Bordeaux 2020 <i>Rouge</i>	30.00€
Château La Tour du Pas Saint Georges St. Emilion 2019 <i>Rouge</i>	43.00€
Château Fontesteaun - Haut Médoc 2016 <i>Rouge</i>	48.00€
Château La Croix Pomerol 2018 grand vin de Pomerol <i>Rouge</i>	87.00€
Château Trigant - Pessac Leognan 2018 <i>Rouge</i>	59.00€
Château Haut Sarpe-Saint Emilion 2016 Grand Cru classé St Emilion <i>Rouge</i>	89.00€
Chateau Queyron - Saint Emilion 2020 Grand Cru St Emilion <i>Rouge</i>	49.00€
Cap Royal Bordeaux Supérieur 2022 <i>Rouge</i>	29.00€
Chateau Vieux Montaiguillon St George - St Emilion 2020 <i>Rouge</i>	54.00€

BOURGOGNE

Domaine Barraud - Macon Villages 2022 <i>Blanc</i>	35.00€
Louis Michel - Chablis 2022 <i>Blanc</i>	65.00€
Faiveley - Mercurey "Clos Rochette" 2022 <i>Blanc</i>	85.00€
Faiveley - Mercurey "Vieilles Vignes" 2022 <i>Rouge</i>	75.00€
Faiveley - Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" 2021 <i>Rouge</i>	140.00€

VALLÉE DU RHONE

Chateau Signac-Côtes du Rhône Chusclan Combe d'Enfer 2021 <i>Rouge</i>	29.00€
Seigneur de Fontimble - Vacqueyras 2022 <i>Rouge</i>	39.00€
Domaine les Goubert - Gigondas 2021 <i>Rouge</i>	59.00€
Domaine du Colombier - Crozes Hermitage 2023 <i>Rouge</i>	59.00€
Château Fortia Châteauneuf du Pape Cuvée du Baron 2021 <i>Rouge</i>	79.00€
Domaine des Anges - Ventoux 2021 <i>Rouge</i>	29.00€
Domaine des Anges - Arcange 2023 <i>Blanc</i>	45.00€
Domaine des Anges - Arcange 2020 <i>Rouge</i>	39.00€
Domaine des Anges - Chérubin 2023 <i>Blanc</i>	29.00€
Domaine des Anges - Séraphin Vieilles Vignes	45.00€
Alain Jaume Ventoux - Les Gélinites 2022	29.00€

LOIRE

Daniel Crochet - Sancerre 2023 <i>Blanc</i>	55.00€
Dom. Bel Air - Cuvée Jour de Soif BIO 2023	39.00€
Chateau Langlois Saumur-Champigny La Bretonnière 2021	49.00€

LANGUEDOC ROUSSILON

Les Darons by Jeff Carrel AOP Languedoc 2023 <i>Rouge</i>	29.00€
Dom. la Marfée -Les Gamines Languedoc BIO AOC 2021 <i>Rouge</i>	39.00€
Dom. Clavel - Bonne Pioche - Pic Saint Loup BIO 2022 <i>Rouge</i>	45.00€

ROSÉ

Chateau Les Crostes Cuvée Amalia Tradition 2023	39.00€
Les Quatres Tours - Coteaux d'Aix Vilandria 2024	29.00€
Chateau de l'Aumerade Cotes de Provence 2024	44.00€
Petula - Sélection Parcellaire - Luberon 2024	34.00€

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat + Dessert

45€/PERS

ENTRÉE

Carpaccio de boeuf, croustillant de légumes, mousse de poivrons

ou

Mi cuit de Thon rouge, cuit en aller retour, vinaigrette au piment de Cayenne et citron vert, guacamole maison.

ou

La végétale, Houmous de patates douce et curry , méli-mélo de légumes

PLAT

Filet de dorade crème de parmesan et ail confit, mousseline de carotte et légumes primeur poché

ou

Suprême de volaille, infusion de lard fumé, touche de Mesclun à l'huile extra vierge, légumes du moment

ou

Risotto végétarien
Risotto au bouillon de légumes, minis légumes glacés et chutney de tomates au balsamique blanc

DESSERT

Tiramisu aux fruits de saison

ou

Tartelette aux fraises

ou

Crème brûlée aux mirabelles

MENU DU CHÂTEAU

Entrée + Poisson + Viande + Dessert

65€/PERS

Amuse Bouche de Bienvenue

ENTRÉE

Foie gras maison, confiture de framboise, éclats de pistache,
brioche dorée

POISSON

Saint Jacques sur son lit crémeux de quinoa à la truffe, pétales de
parmesan

VIANDE

Filet de Boeuf, sauce foie gras, fricassée de légumes et roquette

DESSERT

Feuillantine de chocolat blanc agrémentée de sa dacquoise
à la crème allégée

LA CARTE

Entrées

LE THON Thon Rouge mi cuit aller – retour, vinaigrette au piment de Cayenne et citron vert Guacamole maison	18€
LE FOIE GRAS Terrine de foie gras maison, confiture de framboise et éclats de pistache, brioche doré	21€
LE BOEUF Carpaccio de Boeuf agrémenté de son croustillant de légumes, mousse de poivrons, pétales de parmesan et huile d'huile d'olive extra vierge	18€
LA VÉGÉTALE Houmous de patates douce et curry , méli-mélo de légumes	15€
L'ESCARGOT Escargot à la crème de Munster, vin blanc de Schengen et fèves	15€

Plats

BOUCHÉE À LA REINE Bouchée à la reine feuilletage maison, sauce aux champignons, pommes de terre rôties et salade	25€
LA DORADE Filet de dorade à la crème de parmesan et ail confit, mousseline de carotte, légume poché	26€
LE BOEUF Filet de boeuf sauce foie gras, fricassée de légumes et touche de roquette	35€
LA SAINT JACQUES Noix de Saint Jacques lit crémeux et quinoa à la truffes, pétales de parmesan	28€
LE RISOTTO Risotto végétarien au bouillon de légumes, chutney de tomates au basilique et minis légumes glacés	24€

Fromages

ASSIETTE FROMAGES L'assiette de fromages affinés accompagnée d'une salade du moment (3 sortes)	12€
--	------------

MENU ENFANT

PLAT

Nuggets maison ou Steak haché Accompagné de frites	16€
---	------------

DESSERT

Coupe de glace au choix ou Cake au citron et crème anglaise

LES DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE AUX MIRABELLES 9€

LA TARTELETTE FRAISE 12€
Crème pâtissière citronnée

ECLAIR - CRAQUELIN 10€
Sorbet fraise et Fruits frais

FEUILLANTINE DE CHOCOLAT BLANC 10€
Dacquoise accompagné d'une crème allégée

SAVOIE - CHOCOLAT 11€
Biscuit de savoie ganache chocolat et crème anglaise

LES GLACES

DAME BLANCHE MAISON 11€
Glace Vanille et sauce chocolat avec chantilly

CHOCOLAT LIEGEOIS MAISON 11€
Glace et sauce Chocolat avec chantilly

GLACES ET SORBET

6€
Deux boules

8€
Trois boules

- Glace : vanille, chocolat, pistache,
- Sorbet : citron, fraise, framboise, mirabelle
- Colonel (avec alcool)
Glace Citron, Vodka
- Coupe Lorraine (avec alcool)
Glace Mirabelle avec liqueur Mirabelle
- Iceberg (avec alcool)
Glace Menthe - Chocolat alcool Get 27

→ 9.50€

LES CAFES

Espresso 3.00€

Double Espresso 3.50€

Café Lungo 3.00€

Cappuccino 5.00€

Latte Macchiato 5.50€

Café au lait 5.50€

Irish Coffee 12.00€

Thé / Infusion 5.00€

Chocolat Chaud 5.50€

Chocolat Viennois 6.00€