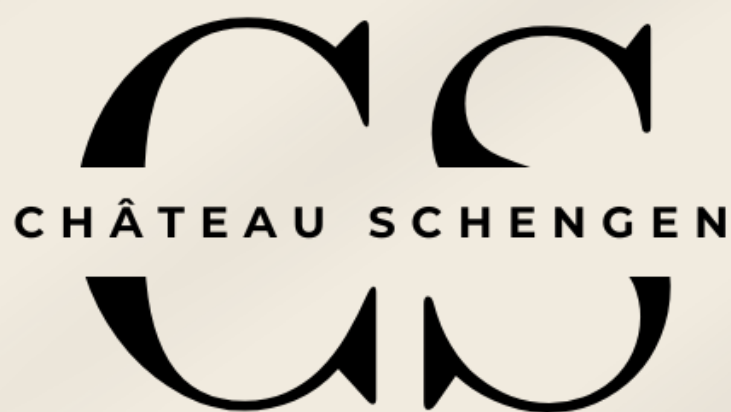


MENU

*Une cuisine Maison et Traditionnelle cuisinée par le chef
MATHON Donovan et son équipe*



*1826 - 2026
200 Ans D'histoire*

MENU DU CHÂTEAU

Amuse Bouche + Entrée froide + Entrée chaude + Plat + Dessert : 79 €

AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE FROIDE

Foie gras maison

Pomme rôtie et brioche dorée

(Allergènes 1,9,10,5)

ENTRÉE CHAUDE

Queue de Homard

Crème de safran et étouffée de choux

(Allergènes 3,9)

PLAT

Filet de Boeuf

Galette de pomme de terre au jus,

Sauce au choix: Poivre ou Beurre maître d'hôtel

(Allergènes 10,9,5)

DESSERT

Poire en trompe-l'oeil

Coulis de fruits rouges (Allergènes 1,5,9)

SUGGESTION

Planche des 3 frontières Solo 15€ Duo 25€

*Charcuteries et fromages des 3 frontières selon arrivage
(Allergènes 2,5,6,10)*

ENTRÉES

Queue de Homard 22€

Crème de safran et étouffée de choux (Allergènes 3,9)

Foie Gras Maison 22€

Pomme rôtie et brioche dorée (Allergènes 1,9,10,5)

Tout du Jardin 18€

Bohémienne de légumes, vinaigrette florale et lin, coulis de petits pois

Gravlax de saumon à l'aneth 20€

Mesclun et agrumes (Allergènes 7)

PLATS

Filet de Boeuf 35€

*Frites fraîches, mesclun vinaigrette maison
Sauce au choix: Poivre ou Beurre maître d'hôtel (Allergènes 10,9,5)*

Poisson du moment 26€

Risotto crémeux au safran, copeaux de parmesan (Allergènes 7,9,10)

Le Végétal 22€

Méli-mélo de légumes du moment, rôtis ou pochés au gré de la cuisine

Bouchée à la reine 26€

*Salade verte et vinaigrette maison (Allergènes 1,5,9,10)
Accompagnement au choix: Frites fraîches ou riz pilaf*

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Escalope de Veau Panée Oreille d'éléphant :

- *Sauce Champignons (Allergènes 1,5,9) 28€*
- *La gratinée au jambon de pays et mozzarella (Allergènes 1,5,9) 30€*
- *Aubergines, sauce tomate et mozzarella (Allergènes 1,5,9) 30€*

Fondue vigneronne 35€/pers

(réservation 48H avant)

Au Pinot Noir de la Moselle, carottes, oignons grelots, poireaux, assortiment de viandes et pommes de terre au four. (Allergènes : 9, 10)

DSSERTS

Poire en trompe-l'oeil 15€

Coulis de fruits rouges (Allergènes 1,5,9)

Riz au lait maison 12€

Miel et noix de pécan (Allergènes 2,9)

Macaron Framboise 15€

Mousse à la vanille (Allergènes 2,5,9)

Aumônière de fruits 12€

Pain d'épices et glace vanille (Allergènes 1,9)

DESSERTS

Coupe du château 12,50€

Glace Vanille, Chocolat et café, cookie, coulis de caramel et chantilly
(Allergènes 1,9)

Coupe Alcoolisée 13,50€

Colonel : Sorbet Citron et Vodka

Lorraine : Sorbet Mirabelle + Mirabelle

Coupe du verger 12€

Sorbet framboise, fraise, citron, coulis de fruits rouges et chantilly
(Allergènes 9)

Glace et sorbet

2 Boules 6€ 3 boules 9€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café et Pistache (Allergène 9)

Sorbets : Framboise, Fraise, Citron et Mirabelle

MENU ENFANT

Plat

18€

Jambon Frites

Steak Frites

Assiette de Légumes

Pavé de saumon et frites

Dessert

Boule de glace au choix

Gauffre au chocolat

LES APERITIFS

Les Softs

Coca - Cola	4.50€
Coca - Cola Zéro	4.50€
Sprite	4.50€
Schweppes...	4.50€
Ice Tea	4.50€
Orangina	4.50€
Jus de fruits...	4.00€
San Bitter	5.00€
Fever Tree...	5.00€

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 Bières

Bières pression

Bofferding 33cl	4.50€
Bofferding 50cl	6.50€
Picon bière 33cl	6.00€
Picon bière 50cl	9.00€
Panaché 30cl	5.00€
Panaché 50cl	8.00€

Bières bouteilles

Orval 30cl	6.00€
Bitburger 30cl	4.50€
Battin Blanche 30cl	5.50€
Battin Brune 30cl	5.50€
Battin Fruitée 30cl	5.50€
Clausthaler (sans alcool)	5.50€

LES APÉRITIFS

Pastis de Luxembourg 	9.50€
Ricard	7.50€
Apérol Spritz	12.50€
Hugo	12.00€
Martini Blanc	7.50€
Martini Rouge	7.50€
Kir Vin Blanc	8.00€
• (Cassis ou Mirabelle)	
Kir Cassis Royal	10.00€
• (Cassis ou Mirabelle)	
Porto Cruz Blanc	6.00€
Porto Rouge Delaforce 10 ans	8.50€
Suze	7.00€
Campari	8.50€
Cynard	5.00€

LES ALCOOLS

Gin Hendrick's	12.50€
Gin Malfy Rosa	12.50€
Gin Schengen By Zenner 	12.00€
GinHeimer	11.00€
Gin Harris	10.00€

Supplément: Schweppes: 4€ Fever Tree; Classique,
Framboise/Rhubarbe ou Ginger Ale: 5€

Whisky OBAN	14.00€
Whisky Lagavulin	22.50€
Whisky Gelléne Leiw 	14.50€
Whisky J&B	7.50€

Supplément Cola : 4€

Vodka Grey Goose	10.50€
Supplément Orange, Pomme ou Cola 4€	

LES VINS CHÂTEAU SCHENGEN

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



15CL



50CL



75CL

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€

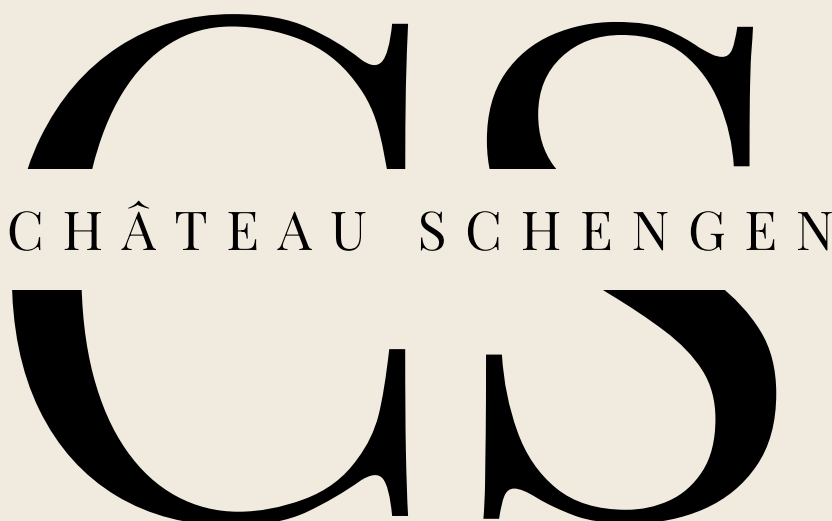
39€

CRÉMANT CUVÉE VICTOR HUGO

10.00€

-

45€




RETROUVER NOS VINS EN VENTE A LA BOUTIQUE DU CHATEAU

LES CAFES

Espresso	3.00€	Café au lait	5.50€
Double Espresso	3.50€	Irish Coffee	12.00€
Café Lungo	3.00€	Thé / Infusion	5.00€
Cappuccino	5.00€	Chocolat Chaud	5.50€
Latte Macchiato	5.50€	Chocolat Viennois	6.00€

LES DIGESTIFS


Cognac	8.50€	Grand Marnier	9.00€
Calvados	8.50€	Vielle prune	9.00€
Armagnac	8.50€	Vielle Mirabelle	7.50€
Bayleys	8.00€	Grappa Julia	8.00€
Limoncello	8.00€	Amaretto	5.00€
Cointreau	9.00€	Cynard	6.00€
Rhum DON PAPA 7ans	12.00€	Get 27	6.00€
Rhum MATHUSALEM 23ans	14.50€	Liqueur de Poire au Whiskey	8.00€
		Liqueur de Poire au Cognac	8.00€
		Liqueur de café au Rhum	8.00€

Fine de Luxembourg, 10 ans d'âge Cave Legill  12.50€

Distillerie Zenner

Mirabelle réserve du Millenaire	9.50€
Vieille Quetsch réserve	9.50€
Vieux Marc Coteaux de Schengen	9.50€
Poire William	9.50€
Framboise	9.50€

NOS CREMANTS

Château de Schengen cuvée Victor Hugo  9€ la coupe 40€ la bouteille
Elaboré par le domaine Thill, 100% Riesling
des vignes de Schengen

Esprit de Schengen  9€ la coupe 40€ la bouteille
Elaboré par le domaine Ruppert

G by Gales  70€
Vinifié en fûts, élevé en bouteilles
champenoises

Gales Héritage prestige rosé  45€

NOS CHAMPAGNES

Moët et Chandon brut 89€

Ruinart brut 159€

Ruinart blanc de blanc brut 159€

Dom Pérignon millésime 2015 359€

Domaine Legill - Schengen

		Verre	Bouteille
2023	Pinot gris grand 1er cru		39€
2023	Riesling grand 1er cru		39€
2024	Auxerrois vieilles vignes		39€

Domaine Ruppert - Schengen

2023	Pinot blanc barrique		59€
2024	Pinot gris coteaux de Schengen		39€
2022	Riesling Schengen Markusberg		59€
2024	La plume blanche	8€	30€
2024	La plume rosé	8€	30€

Domaine Thill - Grevenmacher

2022	Gewürztraminer domaine et tradition	8.50€	65€
------	-------------------------------------	-------	-----

Domaine Clos des rochers Petite fleur - Grevenmacher

2023	Chardonnay		48€
2023	Pinot noir		48€

NOS VINS BLANC

Vallée de la Loire

2023 Sancerre Domaine Crochet



55€

Bourgogne

2022 Chablis Domaine Michel

65€

2022 Mercurey Clos Rochette Domaine Faiveley

85€

2022 Rully Domaine Jadot

69€

2022 Mâcon Domaine Barraud

35€

2020 Meursault Les Forges Domaine Prieur-Brunet

159€

Vallée du Rhône

2023 Ventoux domaine des anges
"Archanges"

45€

2023 Vaucluse domaine des anges "Chérubin
Viogner

29€

2023 Châteauneuf-du-pape domaine Chapoutier
"La Bernardine"



119€

NOS VINS ROUGE

Bourgogne

2022	Mercurey vieilles vignes Domaine Faiveley	75€
2021	Gevrey Chambertin vieilles vignes Domaine Faiveley	140€
2015	Santenay 1er cru Domaine Jadot	89€
2017	Pommard 1er cru Domaine Jadot	159€

Beaujolais

2023	Saint Amour Domaine Jadot	59€
------	---------------------------	-----

Vallée du Rhône

2020	Ventoux Domaine des anges "Archange"	39€
2023	Ventoux Domaine des anges vieilles vignes "Séraphin"	45€
2021	Côtes du Rhône villages Château Signac	29€
2022	Vacqueyras Seigneur de Fontimple	39€
2021	Gigondas Domaine les Goubert	59€
2023	Crozes Hermitage Domaine du Colombier	59€
2021	Châteauneuf-du-Pape Château Fortia	79€
2021	Côte-Rôtie Les Bécasses Domaine Chapoutier	179€

Languedoc-Roussillon

2021	Languedoc Domaine la Marfée 	39€
2022	Pic St Loup Domaine Clavel	45€



Bordeaux

2020	Bordeaux supérieur Les gravières de la brandille	30€
2019	Haut Médoc Château FontestEAU	48€
2018	Pessac Léognan Château Trigant	59€
2020	St-Georges-St-Emilion Château vieux Montaiguillon	54€
2020	St Emilion grand cru Château Queyron	54€
2016	St Emilion grand cru classé Château Haut Sarpe	89€
2018	Pomerol Château La croix	87€

Les châteaux de renom

2022	Haut Médoc Château La Lagune	129€
2016	Saint Estèphe Château Phélan Ségur	119€
2022	Pauillac Château Haut Batailley	159€
2022	Saint Julien Château Lagrange	139€
2020	Margaux Château Cantenac-Brown	129€
2020	Pomerol Château La Fleur-Pétrus	269€


Val de Loire

2021	Saumur Champigny Domaine Langlois 	49€
2023	Bourgueil “jour de soif” Domaine Gauthier 	39€


NOS VINS ROSES

2024	Côtes de Provence Château de l'Aumerade	44€
2024	Lubéron sélection parcellaire	34€

LES VINS ROUGE au verre

2022	Bordeaux supérieur Cap royal	8€
2022	Ventoux “Les gélinottes”	8€
2023	Languedoc “Les Darons”	8€
2020	Italie Salice Salentino riserva	9€
Gerard Bertrand Pays d’Oc Pichet 5ocl 		16€

LES VINS ROSES au verre

2024	Luxembourg La plume rosé Domaine Ruppert 	8€
2024	Côtes de Provence	8€

LES VINS BLANC au verre

En plus des vins du Château nous vous proposons

2024	Chardonnay pays d’oc Luc Pirlet	8,5€
2024	Sauvignon Pays d’oc Domaine des aires hautes 	8€