

Menu Gourmet

Entrée / Plat / Dessert : 24.90 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 20.90 €

Entrée

Planchette de spécialités tourangelles

ou

Salade de fêta et tomates d'antan au basilic frais et ciboulette, fleur de sel de guerande

ou

Feuilleté de Ste Maure aux poires tapées de Rivarennnes, mesclun de jeunes pousses

ou

Terrine de foie gras maison et son chutney (+2€)



Plat

Poisson du marché, sauce vin blanc, riz pilaf et petits légumes

ou

Burger du chef et frites maison

(Steack haché black Angus , ste maure, oignons rouge, crème de moutarde, salade tomate)

ou

Filet de bœuf sauce vigneronne, pommes grenailles et fricassée de champignons (+3€)



Fromage ou Dessert

Assiette de Ste maure et camembert de verneuil, confiture de cerises noires et salade mêlée

ou

Crème brûlée à l'orange

ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone

ou

Coupe de glace gourmande du jour



12.50 €

Et pour vos P'tits Loups (-12 ans)

Steack haché black Angus frites maison avec une glace ou un sorbet 2 boules

Plats à la carte

*Planchette de spécialités tourangelles *7,11*

(rillons rillettes de tours, andouillette au vouvray, confiture de poires tapées , Ste maure)...8.5 €/pers

*Salade de fêta et tomates d'antan au basilic frais et ciboulette,
fleur de sel de guerande *7,11.....11.50 €*

*Feuilleté de Ste Maure aux poires tapées de Rivarennnes, mesclun de
jeunes pousses et vinaigrette aux senteurs de truffe *1,7,11.....13.50 €*

*Terrine de foie gras maison et son chutney *11.....14.50 €*

*Poisson du marché, sauce vin blanc, riz pilaf et petits légumes*7,11,14..15.50 €*

*Filet de bœuf sauce vigneronne, pommes grenailles
et fricassée de champignons *11.....17.50 €*

*Burger du chef et frites maison*1,7,8,11*

(steack haché black Angus , ste maure, oignons rouge, crème de moutarde, salade tomate)..15.50 €

*Assiette de ste maure et camembert de verneuil,
confiture de cerises noires et salade mêlée *7,11.....6 €*

*Crème brûlée à l'orange *4,7,11.....7 €*

*Sablé aux fraises, crème mascarpone *1,4,7,11.....6.50 €*

*Coupe de glace gourmande du jour *7,11.....7.50 €*

Boissons

Nos Bières à la pression

Leffe  Leffe

(25cl) 3,90 €

(50cl) 7 €

Bud 

(25cl) 3,50 €

(50cl) 6,20 €

Haogaarden 

(25cl) 3,90 €

(50cl) 7 €

Kwak 

(25cl) 4,20 €

(50cl) 7,50 €



Boissons Fraiches

Soda (33cl) 3,50 €

(Coca Cola, Zero, 33cl)

(Orangina, Schweepes Agrumes, 25cl)

Diabolo (25cl) 3,20 €

Evian/Badoit Rouge (33cl)..... 3,00 €

Evian/Badoit (1L)4,20 €

Jus de pommes local (25cl)3,50 €

Jus d'orange, abricot ou tomate3,50 €

Sirop à l'eau (25cl) 2,00 €

Supplément rondelle/sirop..... 0,30 €

Desperados (33cl)..... 5,00 €

Bière sans alcool (25cl)..... 3,80 €

Apéritifs

Kir vin blanc (14.5cl)3,50 €

Kir Pétillant (14.5cl)4,50 €

(Cassis, Mure, Pêche, Framboise)

(Black current, Blackberry, Peach,Raspberry)

Vouvray pétillant (14,5cl)....4 € (75cl)....20,00 €

Porto (4cl)4,50 €

Ricard (2cl)3,00 €

Whisky Japonais Tottori (4cl) 7,00 €

Whisky Cardhu (12 ans - Ecosse) (4cl) 7,00 €

Whiskey Jack Daniels (4cl) 7,00 €

Nos rhums arrangés du moment (4cl) 5,00 €

Spritz (25cl) 7,00 €

Mojito (25cl) 7,50 € (50cl)10,00 €

Notre Pause Digestifs

Get27, Bailey's (4cl) 5,00 €

Cognac camus very special, Armagnac 10 ans

Delaitre, Poire Williams (4cl) 6,50 €

Boissons Chaudes

Café Espresso / Décaféiné.....2,20 €

Petit crème2,30 €

Double Espresso3,00 €

Grand Café Crème.....3,50 €

Capuccino3,90 €

Chocolat Viennois.....5,00 €

Thé/Infusion.....3,50 €

Grand Chocolat.....4,00 €

Carte des vins

Les Vins Blancs (white Wine)

 14,5cl  25cl  75cl

Touraine Sauvignon (AOC) sec fruité 4,00€ 6,50€ 20€

Coteaux du Layon (AOC) moelleux 5,00€ 8,00€

25€

Chardonnay 4,00€ 6,50€ 20€

Les Vins Rosés (Rosé Wine)

Chinon rosé de saignée (AOC) sec 4,50€ 7,50 € 22€

Noble Joué 4,50€ 7,50 € 22€

Les Vins Rouges (Red Wine)

Chinon Tradition 25€

Chinon Médiévale (AOC) cabernet. 4,50€ 7,50 € 22€

Touraine Rouge (AOP) 20€

St Nicolas de Bourgueil (AOC) cabernet 5,00€ 8,00€ 25€

Saumur Champigny (AOC) cabernet 25€

Les Vins au Pichet (50cl) – Sélection du Moment

Rouge, Rosé, Blanc AOP 10€