

# Menu Gourmet

Entrée / Plat / Dessert : 28.90 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 24.90 €

## Entrée

Salade «Philippe Lesbahy» au basilic  
(couronne de tomates d'Antan, mozzarella, arrosé d'huile d'olive et vinaigre balsamique)

ou

Feuilleté de Ste Maure et sa glace au chèvre

ou

Tartare de St Jacques et sa crème de petits pois

ou

Salaison de saumon frais mariné, sauce pesto

ou

Terrine de foie gras maison et son chutney (+5 €)

## Plat

Poisson du marché au Pesto  
(purée de patates douces aux senteurs d'oignons rouge et lardons)

ou

Pièce du boucher, à la crème de Ste Maure de Touraine  
(pommes grenailles et fricassée de champignons aux carottes)

ou

Burger d'aubergine cuite au Boursin  
(saumon et mozzarella, salade mêlée et pommes grenailles)

## 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

Sphère au chocolat, mousse noisette coeur caramel

ou

Coupe de glace gourmande (voir ardoise)

12,90 €

*Et pour vos P'tits Loups*

*(-12 ans)*

Steack haché et pommes grenailles

avec une glace ou un sorbet 2 boules et un sirop à l'eau



*Salade «Philippe Lesbahy» au basilic \*1,7,11*

couronne de tomates d'Antan, mozzarella, arrosé d'huile d'olive et vinaigre balsamique..... 14.50 €

*Feuilleté de Ste Maure et sa glace au chèvre \*1,7,11..... 13.50 €*

*Tartare de St Jacques et sa crème de petit pois\*11..... 13.50 €*

*Salaison de saumon frais mariné, sauce pesto \*1,7,11,14..... 13.50 €*

*Poke Bowl au saumon\*1,7,11,14..... 17.50 €*

saumon, riz, melon, concombre, choux rouge, fèves, oignons frits

*Terrine de foie gras maison et son chutney\*11..... 15.50 €*

*Poisson du marché au pesto\*7,11,14..... 18.50 €*

purée de patates douces aux senteurs d'oignons rouge et lardons

*Pièce du boucher, à la crème de Ste Maure de Touraine \*11..... 20.50 €*

pommes grenailles et fricassée de champignons aux carottes

*Burger d'aubergine cuite au Boursin\*1,7,8,11*

saumon et mozzarella, salade mée et pommes grenailles ..... 15.50 €

*Assiette de Ste maure et camembert de verneuil, confiture de cerises noires et salade mée \*7,11..... 7.50 €*

*Crème brûlée à l'orange \*4,7,11..... 8.50 €*

*Café gourmand et sa trilogie de desserts \*4,7,11..... 9.50 €*

*Sphère au chocolat, mousse noisette, coeur caramel \*7,11..... 8.00 €*

*Coupe de glace gourmande \*7,11..... voir ardoise*



**Thé Glacé Maison**  
4.50 €  
Citron / Fraise / Pêche



**Spritz**  
8 €  
25cl  
Limonade Maison  
Apérol, pétillant,  
eau gazeuse, jus d'oranges



**Mojito (25cl) 8.00 €**  
**Mojito (50cl) 10.00 €**  
+0.50 € supplément Fraise



**Apéritifs**



- Kir Vin Blanc (14,5 cl)..... 4.50 €
- Kir Pétillant (14,5 cl)..... 5.50 €  
(Cassis, Mure, Pêche, Framboise)  
(Black current, Blackberry, Peach, Raspberry)
- Soupe tourangelle (14,5 cl) ..... 6.50 €  
(crème de pêche, cointreau, citron vert, pétillant)
- Porto (4cl) ..... 4.50 €
- Ricard (2cl) ..... 3.50 €
- Whisky Clan Campbell (4cl) ..... 5.50 €
- Jack Daniels (4cl)..... 7.50 €
- Supplément Soda ou Jus ..... 1.00 €

**Boissons fraîches**



- Soda (33cl) ..... 3.80 €  
(Coca Cola, Zero - Cherry, Fanta Orange, Fuzetea, Orangina, Tropic, Sprite)
- Diabolo sirop (25cl) ..... 3.50 €
- Evian/Badoit Rouge (33cl) ..... 3.30 €
- Evian/Badoit (1L) ..... 4.20 €
- Jus de pommes local (25cl) ..... 3.50 €
- Jus de fruits (25cl)..... 3.50 €  
(Orange, tomate, abricot, ananas)
- Supplément rondelle/sirop ..... 0.50 €
- Sirop à l'eau ..... 2.00 €

**Boissons Chaudes**

- Café Espresso..... 2.20 €
- Double Espresso..... 3.50 €
- Petit crème..... 2.20 €
- Grand café crème..... 3.90 €
- Capuccino..... 4.50 €
- Chocolat Viennois..... 5 €
- Thé/Infusion..... 3.90 €
- Grand Chocolat..... 4.40 €

**Digestifs**



- Cognac, Get27, Gd Marnier, Poire Williams
- 2 cl ..... 3.50 €
- 4 cl ..... 5.00 €

**Carte des vins**



	14.5cl	25cl	75cl
<b>Les Vins Blancs (White Wine)</b>			
Pouilly fumé (AOC) .....	7,00 €	10,50 €	30 €
Coteau du Layon (AOC) moelleux.....	5,50 €	8,50 €	25 €
Chardonnay (IGP) blanc sec local.....			23 €
Vouvray pétillant (Méthode traditionnelle).....	5,50 €	8,50 €	25 €
Vouvray sec (AOC).....	5,50 €	8,50 €	25 €
<b>Les Vins Rosés (Rose Wine)</b>			
Chinon rose de saignée (AOC) sec.....	5,50 €	8,50 €	25 €
Rosé de Grolleau (IGP locale).....			23 €
St Nicolas de Bourgueil (AOC) cabernet .....			28 €
<b>Les Vins Rouges (Red Wine)</b>			
Chinon Médiéval (AOC) cabernet.....	5,50 €	8,50 €	25 €
St Nicolas de Bourgueil (AOC) cabernet .....			28 €
Saumur Champigny (AOC) cabernet .....			28 €
Chinon cuvée Louis XI - vieilles vignes (AOC).....			30 €
Chinon Château de la grille (AOC) cabernet.....			32 €
<b>Le Pot Tourangeaux (50cl)</b>			
Chinon Rouge, Rosé (AOP).....			15 €
Touraine sauvignon Blanc (AOC) sec fruité.....			15 €

**Bières**



**A LA PRESSION**

- Bud (25cl) 3.80 € (50cl) 6.50 €
- Lefte (25cl) 4.50 € (50cl) 7.30 €
- Hoegaarden (25cl) 4.50 € (50cl) 7.30 €
- Kwak (25cl) 4.50 € (50cl) 7.50 €

**A LA BOUTEILLE**

- Bière sans Alcool (25cl)..... 4.50 €