L'orangerie d'Azay

Cassolette de poisson et légumes sauce safranée

Poisson & fruits de mer

*7,11,14

16.90 €

Entrecôte grillée

Salade, tomates, pommes de terre sautées, beurre persillé

*7,11

22.00 €

Poêlée du pêcheur

(2personnes) *1,7,11

Assortiment de poissons, langoustines, St Jacques & gratin dauphinois, légumes, sauce crèmée safranée, cuits et servis dans son poêlon

*7,11,12,13,14

22,90 € /pers.

Notre Menu

Prix & suggestion du jour sur ardoise

Entrée 8,50 €

Flan tourangeau au chèvre et aux rillons

ou

Salade de gésiers confits et pommes de terre déglacées au vinaigre de framboise

ou

Entrée du jour (voir ardoise)

Plat 16,90 €

Cassolette de poisson & légumes sauce safranée (poisson & fruits de mer)

ou

Pièce du boucher (pommes grenailles, sauce chèvre)

ou

Plat du jour (voir ardoise)

Fromage ou Dessert 7,50 €

Assiette de Ste Maure et camembert de verneuil

ou

Crème brûlée à l'orange

ou

Dessert à l'ardoise

ou

Fraise Melba

Salade Estivale*7,11

15,50€

Chèvre frais, Tomates d'Antan, Gésiers confits déglacés au vinaigre de framboises, Fleur de sel de guérande, Vinaigre balsamique et Huile d'olive

Nos Glaces & Sorbets

Coupe de glace avec parfum au choix

1 Boule ..... 3,00 €

2 Boules ..... 5,00 €

3 Boules ..... 7,00 €

Vanille bourbon, Chocolat noir de Belgique, Café arabica du Brésil, Pistache de Californie, Caramel sel de Camargue, Menthe Choco, Citron jaune de Sicile, Fruit de la passion, Pêche de vigne, Fruits rouges

Glaces artisanales MON PETIT Glacier Fabrication Française

Menu enfant*11 12,50 €

Steak haché pommes de terre sautées

-

2 Boules de glaces

-

Sirop à l'eau au choix

Supplement couvert : 3,00 €

Photos non-contractuelles

Côté Boissons

Thé Glacé Maison à la Pêche
4.80 €

Spritz
Apérol, pétillant, eau gazeuse, orange
7,50 €

Mojito
Citron vert, menthe, sucre de canne, 4cl de Rhum, glace, eau gazeuse

Soupe Tourangelle
Cointreau, crème de pêche, Vouvray, Citron vert
14,5 cl — 7,50 €

Apéritifs

Kir Vin Blanc (14,5 cl)	5.50 €
Kir Pétillant (14,5 cl) (Cassis, Mure, Pêche, Framboise) (Black current, Blackberry, Peach, Raspberry)	6.50 €
Porto (4cl)	4.50 €
Ricard (2cl)	3.50 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	5.50 €
Jack Daniels ou Diplomatico (4cl)	8.00 €
Supplément Soda ou Jus	1.00 €

Boissons fraiches

Soda (33cl) (Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Fuzetea, Schweppes)	3.90 €
Diabolo sirop (25cl)	3.60 €
Evian/Badoit Rouge (33cl)	3.60 €
Evian/Badoit (50 cl)	4.00 €
Evian/Badoit (1L)	5.00 €
Jus de fruits Les Vergers de la Manse (25cl) (Pêche, Orange, Abricot)	4.90 €
Jus de pommes local, Buron à Vallères (33cl)	4.80 €
Supplément rondelle/sirop	0.50 €
Sirop à l'eau	2.50 €

Boissons Chaudes

Café Expresso	2.20 €
Double Expresso	3.50 €
Noisette	2.50 €
Grand café crème	3.90 €
Capuccino	4.50 €
Chocolat Viennois	5.00 €
Thé/Infusion	4.20 €
Grand Chocolat	4.40 €

Digestifs

Cognac, Cointreau, Poire Williams, Menthe Pastille

2 cl	3.50 €
4 cl	6.50 €

Carte des vins

	14.5cl	25cl	75cl
Les Vins Blancs (White Wine)			
Coteau du Layon (AOC) moelleux	6,00 €	9,00 €	26,00 €
Vouvray pétillant (Méthode traditionnelle)	5,50 €	8,50 €	25,00 €
Vouvray sec (AOC)	5,50 €	8,50 €	25,00 €
Sancerre sec, (AOC) «Chemin de Marloup» PICARD	7,00 €	10,00 €	32,00 €
Les Vins Rosés (Rose Wine)			
Chinon rose de saignée (AOC) sec	5,00 €	8.00 €	25,00 €
Les Vins Rouges (Red Wine)			
Chinon Médiéval (AOC) cabernet	5,00 €	8,00 €	25,00 €
St Nicolas de Bourgueil (AOC) cabernet	5,50 €	8,50 €	27,00 €
Saumur Champigny (AOC) cabernet			27,00 €
Chinon Château de la grille (AOC) cabernet			32,00 €
Vin du pays d'Azay le rideau			
Blanc Chardonnay (IGP, F.HARDY)	6,00 €	9,00 €	26,00 €
Rosé de Grolleau (IGP, F.HARDY)	6,00 €	9,00 €	26,00 €
Rouge Cot Malbec (IGP, F.HARDY)	6,00 €	9,00 €	26,00 €
Le Pot Tourangeaux (50cl)			
Chinon Rouge, Rosé (AOP)			15,00 €

Bières

A LA PRESSION

Jupiler	(25cl) 3.90 €	(50cl) 7.00 €
Leffe	(25cl) 4.50 €	(50cl) 7.50 €
Monaco/Tango/Panache	(25cl) 4.00 €	(50cl) 7.20 €

A LA BOUTEILLE

Bière sans Alcool (25cl)	4.50 €
Desperados (33cl)	5.00 €
Bière locale artisanale blonde (33cl)	5.00 €