

NOTRE MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 26,00 €

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 22,00 €

ENTRÉE

Soupe à l'oignon gratinée et chip's de lard fumé

ou

Trilogie de fouées gourmande

(rillettes de Tours, rillons de Touraine , chèvre de St Maure)

ou

St marcelin rôti au four, crème truffée et toast de pain grillée (+2€)

ou

Entrée du jour (voir ardoise)

PLAT

Andouillette sauce au cidre, poêlée de pommes golden,

pommes de terre grenaille et haricots vert

ou

**Filet de Merlu, risotto crémeux au parmesan, foie gras
et chip's de panais (+2€)**

ou

**Hampe de boeuf sauce au roquefort, pommes de terre grenaille et
haricots vert**

ou

Plat du jour (voir ardoise)

DESSERT

Assiette de fromages régionaux (+2€)

ou

Fondant au chocolat et caramel beurre salé, amandes grillées

ou

**Brioche façon pain perdu nappage praliné noisette,
boule de glace vanille**

ou

Café gourmand (+2€)

CÔTÉ Boissons



Apéritifs

Kir Vin Blanc (14,5 cl).....	5.50 €
Kir Pétillant (14,5 cl).....	6.50 €
(Cassis, Mure, Pêche, Framboise)	
Porto (4cl)	4.50 €
Ricard (2cl)	3.00 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	5.50 €
Jack Daniels (4cl).....	8.00 €
Martini Rouge/Blanc (4cl)	5.00 €
Vodka/Captain morgan/ Havana / Jagermeister	5.50 €

Bières

A LA PRESSION

Francette	(25cl) 4.00 €	(50cl) 7.60 €
Leffe	(25cl) 4.50 €	(50cl) 8.00 €
Monaco/Tango/Panache	(25cl) 4.20 €	(50cl) 7.80 €

A LA BOUTEILLE

Bière sans Alcool (25cl).....	5.00 €
Desperados (33cl)	5.50 €
Bière locale artisanale blonde/blanche/ambré/IPA (33cl)	6.00 €

Boissons fraîches

Soda (50cl)	4.20 €
(Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Schweppes)	
Diabolo sirop (25cl)	3.50 €
Perrier (50cl)	3.90 €
Evian (50 cl)	3.90 €
Evian/Badoit (1L)	5.00 €
Jus de fruits Les Vergers de la Manse (25cl).....	5.20 €
(Pêche, Orange, Abricot, Tomates)	
Jus de pommes local, Buron à Vallères (33cl).....	4.90 €
Supplément rondelle/sirop	0.50 €
Sirop à l'eau	2.50 €

Boissons Chaudes

Café Espresso.....	2.20 €
Café allongé.....	2.30 €
Double Espresso.....	3.50 €
Noisette.....	2.50 €
Grand café crème.....	4.20 €
Capuccino.....	4.50 €
Chocolat Viennois.....	5.00 €
Thé/Infusion.....	4.20 €
Grand Chocolat.....	4.40 €
Grand café glacé.....	4.50 €
Sup/sauce chocolat ou caramel.....	0.50 €

Digestifs

Cognac, Poire Williams, Menthe Pastille

Get 27

4 cl	6.50 €
------------	--------



SUR LE POUCE OU À PARTAGER

Planche mixte à partager

20,90 € *_{1,7,11}

Assortiment de charcuteries et fromages

Assiette de falafels

10,00 € *_{1,7,11}

Sauce yaourt à la grecque aux herbes
et citron

Assiette de frites

5,00 € *₁

Assiette de légumes croquants

5,00 € *₁

Tapas du jour
voir ardoise



ENTRÉE

Soupe à l'oignon gratinée et chip's de lard fumé *₁ 8,50 €

Trilogie de fouées gourmande :
(rillettes de Tours, rillons de Touraine , chèvre de St Maure) *_{4,7,11,1} 9,00 €

St marcelin rôti au four, crème truffée et
toast de pain grillée *₁ 9,50 €

Entrée du jour (voir ardoise)

PLAT

Andouillette sauce au cidre, poêlée de pommes golden,
pommes de terre grenaille et haricots vert *_{1,11} 15,90 €

Filet de Merlu, risotto crémeux au parmesan et foie gras,
chip's de panais *₇ 17,90 €

Hampe de boeuf, sauce au roquefort, pommes de terre grenaille et
Haricots vert *_{1,7,11} 16,50 €

Plat du jour (voir ardoise)

DESSERT

Assiette de nos fromages régionaux *₇ 9,00 €

Fondant au chocolat et caramel beurre salé *_{1,4,7} 7,00 €

Brioche façon pain perdu de notre Boulangerie
«L'Atelier du Pain»
nappage praliné et noisette, boule de glace vanille*_{1,4,7} 8,50 €

Café gourmand*_{1,4,7} 9,00 €