

NOTRE MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 27,90 €

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 23,90 €



Entrée



Oeuf meurette de l'Orangerie

Sauce vigneronne au chinon, rillons de touraine, oeuf mollet et tomme de touraine

ou

Focaccia au chèvre de Ste Maure et miel, jambon speck et salade

ou

Asperges rôties, crème à la feta, houmous et grenade

ou

Entrée du jour (voir ardoise)



Plat

Andouillette de Tours en feuilleté, sauce à l'épine noire, salade

ou

Filet de Merlu en croute de noisette et panko,
risotto au foie gras , chip's de carotte (+2 €)

ou

Pièce du boucher beurre maître d'hôtel, poêlée gourmande :
pommes de terre grenaille et légumes de saison

ou

Plat du jour (voir ardoise)



Dessert

Assiette de fromages régionaux (+2€)

ou

Cookie 3 chocolats, boule de glace vanille, crème de pistache et myrtilles

ou

Brioche façon pain perdu de notre Boulangerie «L'Atelier du Pain»
banane flambée, caramel au beurre salé et brisure de spéculoos

CÔTÉ BOISSONS

Thé Glacé Maison à la Pêche



25cl

5,00 €



Spritz

Apérol, pétillant, eau gazeuse, orange

25cl

Mojito

8,00 €

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



Soupe Tourangelle

Cointreau, crème de pêche,
Vouvray, Citron vert

14,5 cl

8,00 €

Apéritifs

Kir Vin Blanc Vouvray (14,5 cl).....	5.50 €
Kir Pétillant Vouvray (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 / Jagermester	5.50 €

Bières

A LA PRESSION

Francette	(25cl) 3.50 €	(50cl) 6.80 €
Leffe	(25cl) 4.00 €	(50cl) 7.80 €
Monaco/Tango/Panache	(25cl) 3.90 €	(50cl) 7.60 €
Bière du moment	voir ardoise	

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 (33cl)	3.50 €
(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).....	4.90 €
(Pêche, Orange, Abricot, Tomates, Ananas)	
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 €

Digestifs

Cognac, Poire Williams, Menthe Pastille
Get 27, Calvados, Armaniac

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}

Assiette de frites

5,00 € *₁

Ardoise de rillettes de
Tours et terrine au
Montlouis
8,50 € *₁

Entrée

- Oeuf meurette de l'Orangerie : *1,4 9,50 €
Sauce vigneronne au chinon, rillons de touraine, oeuf mollet et tomme de touraine
Focaccia au chèvre de Ste Maure et miel, jambon speck et salade *1,4 10,00 €
Asperges rôties, crème à la feta, houmous et grenade *1,4 10,50 €



Plat

- Andouillette de Tours en feuilleté, sauce à l'épine noire, salade *1,4 16,50 €
Filet de Merlu en crouste de noisette et panko,
risotto au foie gras , chip's de carotte *1,4 17,90 €
Pièce du boucher beurre maître d'hôtel, poêlée gourmande de pommes de
terre grenaille et légumes de saison *1,7,11
16,90 €

- Menu enfant 12,50 €



Dessert

- Assiette de nos fromages régionaux *7 10,00 €
Cookie 3 chocolats, boule de glace vanille, crème de pistache et myrtilles *1,4,7 8,00 €
Brioche façon pain perdu de notre Boulangerie «L'Atelier du Pain»
banane flambée, caramel au beurre salé et brisure de spéculoos 9,00 €
Café gourmand*1,4,7 9,50 €