

LES BOISSONS



LES APÉRITIFS

- 4,50€ Verre de Vouvray moelleux blanc
- 3,90€ Coupe de Touraine pétillant 10cl
- 4,90€ Kir Pétillant 10cl
(Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette, Cerise)
- 3,90€ Kir Sauvignon 10cl (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette, Cerise)
- 4,00€ Ricard, ou Perroquet 2cl
- 4,00€ Porto ou suze 4cl
- 4,00€ Baby 2cl
- 6,00€ Whisky 4cl
- 7,00€ Bourbon 4cl
- 6,00€ Martini 4cl (Blanc)
- 5,00€ Punch
- 4,50€ Sangria
- 4,50€ Rosé pamplemousse

LES DIGESTIFS (4,5cl)

- 6,00€ Cognac, Calva, Get, Bailey, Limoncello
- 7,50€ Irish Coffee

LE CIDRE BOUCHÉ

- 10,00€ Brut ou Doux 75cl



LES BIÈRES PRESSIONS

- | | 25cl | 33cl | 50cl | |
|--------------|-------|-------|------|-----------------|
| 4,00€ | - | - | | Panaché, Monaco |
| 3,90€ | 5,60€ | 7,40€ | | Stella ou Leffe |
| 4,10€ | 5,90€ | 7,90€ | | Leffe Ruby |
| Galopin 12cl | 2.60€ | | | |

Les BIÈRES BOUTEILLES

- 3,60€ Heineken, 1664 25cl



Les BOISSONS et SODAS

- 5,50€ Cocktail Jus de Fruit sans alcool
- 3,50€ Orangina, Schweppes Agrumes, Nestea
- 3,50€ Coca-cola, (normal, zero) 33cl
- 3,50€ Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot, tomate) 25cl
- 3,50€ Diabolo, Limonade
- 1,50€ Sirop «à l'eau»
(Menthe, Fraise, Grenadine, citron, Pêche, Framboise)



Les PICHETS DE JUS DE FRUITS (Pomme, Orange, Ananas)

- 6,00€ Pichet 1/2 L
- 9,00€ Pichet 1 L

Les EAUX

- 3,80€ Badoit, Evian, sans pel 1/2 L
- 4,80€ Badoit, Evian, sans pel 1 L
- 3,50€ Badoit, Perrier 33cl



Les BOISSONS CHAUDES

- 2,00€ Café
- 2,10€ Décaféiné
- 2,10€ Petit café au lait
- 4,00€ Chocolat Chaud
- 3,80€ Grand Café, Grand Café au
- 4,00€ Capuccino
- 6,00€ Café, Thé, Infusion, Chocolat ou Décaféiné Gourmand
- 3,80€ Thé nature, lait ou fruité



FORMULES DU JOUR

(Servies uniquement le midi du lundi au vendredi)
JAMAIS LE WEEK-END !

MENU

PLAT du jour
uniquement

9,50€

ENTRÉE du jour
+
PLAT du jour

OU

PLAT du jour
+
DESSERT du jour

OU

ENTRÉE du jour
+
DESSERT du jour

12,90€

ENTRÉE du jour
+
PLAT du jour
+
DESSERT du jour

et

1 Verre de Vin
(au choix Rouge, Blanc ou Rosé)

15,50€



MENU ENFANT

Ce menu est servi tous les
jours : midi et soir



Pizza Margarita OU Tagliatelles à la bolognaise OU Saucisses frites
(Pizza or pasta with bolognese sauce or sausage with chips)

+

Glace Smarties OU compote
(Smarties Icecream)



9€



MENU À 23,50€

Entrée, Plat,
Dessert

Terrine de campagne
OU
Salade Fermière
OU
Salade Chèvre Chaud et Noix

.....

Tagliatelle à la bolognaise
.....
OU
Pavé de boeuf
sauce poivre ou roquefort ou tartare
frites et salade verte
OU
Andouillette au Vouvray
frites et salade verte

.....

Assiette de Fromage
.....
OU
.....
Petit Pot de Crème Caramel au Beurre salé
OU
Glace 2 boules (parfums aux choix)
OU
Panna Cotta aux fruits rouges
OU
Île flottante

Nos sauces sont faites maison

MENU À 29,50€

Entrée, Plat,
Dessert

Foie Gras Maison au vin blanc moelleux
OU
Salade Maison
OU
Salade Océane

.....
Fish&Chips
frites, salade et sauce tartare maison
.....
OU

Cuisse de canard confite
aux herbes
frites et salade verte
OU

Entrecôte
sauce poivre ou roquefort ou tartare
frites et salade verte

.....
Assiette de Fromages
..... OU
Tarte Tatin maison
OU
Café Gourmand
OU
Fondant au Chocolat
OU
Glace au choix dans la carte

LES ENTRÉES

SALADE VERTE (Green salad)	4,00€
SALADE DE TOMATES (Tomatoes salad)	7,00€
FOIE GRAS MAISON AU VIN BLANC MOELLEUX (Homemade Foie Gras)	16,00€
TERRINE DE CAMPAGNE (Country Terrine)	9,00€

LES SALADES

SALADE FERMIÈRE

salade verte, tomates,
champignons, poulet, jambon
(Green salad, tomatoes,
mushrooms, chicken, ham)

PETITE : 10,50€
GRANDE : 13,50€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET NOIX

salade verte, tomates, noix
et toasts de chèvre chauds
(+ rillons 1€)
(green salad, tomatoes, nuts
and goat's cheese toasts)

PETITE : 10,50€
GRANDE : 13,50€

SALADE OCÉANE

Salade verte, tomates,
saumon fumé, thon
(Green salad, tomatoes,
smoked salmon, tuna)

PETITE : 10,50€
GRANDE : 13,50€

SALADE MAISON

Salade verte, tomates, foie gras maison,
gésiers, confit de canard,
terrine de canard
(Green salad, tomatoes,
homemade Foie Gras,
gizzards, duck confit, duck paté)

PETITE : 14,00€
GRANDE : 16,50€

SALADE SAVOYARDE

Salade verte, tomates,
pommes de terre sautées
lardons, gruyère,
Reblochon, jambon cru
(Green salad, tomatoes,
potatoes, bacon,
gruyère, Reblochon,
cured ham)

PETITE : 13,00€
GRANDE : 15,50€



LES POISSONS

FISH&CHIPS

Filet de Cabillaud pané, frit servi avec des frites

17.00€



LES VIANDES

ANDOUILLETTE au VOUVRAY (Andouillette of Vouvray)

French sausage with pork tripes

13,50€

CUISSE DE CANARD confite aux herbes

Duck leg

15,50€

PAVÉ DE BOEUF (entre 220 et 250g cru)

Sauce poivre ou Roquefort ou Tartare

(Beef back steak with «homemade» or Pepper or Roquefort sauce or Tartare sauce)

19,00€

ENTRECÔTE (250g crue environ)

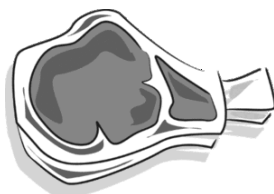
(Rib steak with «homemade» Pepper sauce or Roquefort sauce or Tartare sauce)

20,50€

.....
Nous découpons notre viande à la minute, si vous désirez une pièce de viande plus grosse précisez le à la commande et demandez quel supplément vous sera facturé.

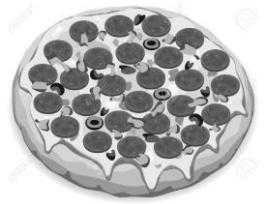
Toutes nos viandes de boeufs proviennent de la boucherie GALAIS à Notre-Dame-d'Oé, Tours Nord

.....
NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC DES FRITES ET UNE SALADE VERTE.
(MEAT IS SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD)
NOS SAUCES SONT FAITES MAISON.
(HOMEMADE SAUCES)



Tout changement dans la composition des plats sera facturé avec un supplément de 2,50€.

LES PIZZAS



MARGARITA

Tomates, fromage, origan
(Tomatoes, cheese, oregano)

PETITE : 10,00€ GRANDE : 11,50€

VÉRONÈSE

Tomates, fromage, jambon, champignons, origan
(Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, oregano)

PETITE : 10,50€ GRANDE : 12,00€

ROMAINE

Tomates, fromage, champignons, anchois, olives, origan
(Tomatoes, cheese, mushrooms, anchovies, olive, oregano)

PETITE : 11,00€ GRANDE : 12,50€

PAYSANNE

Tomates, pommes de terre, lardons, oignons, fromage, origan, crème
(Tomatoes, potatoes, diced bacon, onions, cheese, oregano, cream)

PETITE : 11,00€ GRANDE : 12,50€

CALZONE (EN CHAUSSON)

Tomates, fromage, jambon, champignons, oeuf, origan
(Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, egg, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

VÉGÉTARIENNE

Tomates, fromage, champignons, courgettes, aubergines, artichauts, poivrons, origan
(Tomatoes, cheese, mushrooms, zucchini, eggplants, artichokes, peppers, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

COQUINE

Tomates, champignons, poulet, fromage, oeuf, origan
(Tomatoes, mushrooms, chicken, cheese, egg, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

PIQUANTE

Tomates, fromage, champignons, merguez, chorizo, poivrons, oeuf, origan
(Tomatoes, cheese, mushrooms, merguez sausage, chorizo, peppers, egg, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

4 FROMAGES

Tomates, fromage, Roquefort, Gorgonzola, fromage de chèvre, origan
(Tomatoes, cheese, Roquefort, Gorgonzola, goat cheese, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

SALAMANDRE

Bolognaise, fromage, lardons, fromage de chèvre, origan
(Bolognese, cheese, diced bacon, goat cheese, oregano)

PETITE : 11,50€ GRANDE : 13,00€

LÉONARD

Tomates, fromage, pommes de terre, andouillette, oignons
(Tomatoes, cheese, potatoes, andouillette, onions)

PETITE : 14,00€ GRANDE : 15,50€

SOLOGNOTE

Tomates, fromage, rillons, fromage de chèvre, origan
(Tomatoes, cheese, sautéed pork morsels, goat cheese, oregano)

PETITE : 13,00€ GRANDE : 14,50€

BALTIQUE

Fond Crème, fromage, saumon fumé, thon, crème, origan
(Cream, cheese, smoked salmon, scallops, tuna, fresh cream, oregano)

PETITE : 13,00€ GRANDE : 14,50€

TARTIFLETTE

Fond Crème, fromage, pommes de terre, jambon cru, Reblochon, origan
(Cream, potatoes, prosciutto, Reblochon, oregano)

PETITE : 14,00€ GRANDE : 15,50€



Tout changement dans la composition des plats sera facturé avec un supplément de 2,50€.

LES BRUSCHETTAS

LA « SANS VIANDE »

12,50€

Sauce tomate, champignons, aubergines, courgettes, artichauts, poivrons, mozzarella
(Tomato sauce, mushrooms, eggplants, zucchini, artichokes, peppers, mozzarella)

L'AMBOISIENNE

12,50€

Sauce tomate, rillons, fromage de chèvre, mozzarella
(Tomato sauce, sautéed pork morsels, goat cheese, mozzarella)

LA GRENOBLOISE

13,50€

Crème fraîche, pommes de terre, jambon cru, Reblochon, mozzarella
(Fresh cream, potatoes, prosciutto, Reblochon, mozzarella)



« TARTINE DE PAIN ITALIEN MOELLEUX, GARNIE, GRILLÉE
AU FOUR, SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE.
(SLICE OF SOFT, STUFFED AND TOASTED ITALIAN BREAD,
SERVED WITH A GREEN SALAD) »

PASTA

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

9,90€

(Bolognese pasta)

TAGLIATELLES À LA CARBONARA

13,00€

(Carbonara pasta)

LASAGNES MAISON

14,00€

(Homemade lasagne)



LES VINS



VINS AU VERRE AOC

12cl

Cabernet (Rouge)	2,50€
Pineau d'Aunis (Rosé)	2,50€
Sauvignon (Blanc)	2,50€
Saumur Champigny (Rouge)	3,00€
Chinon (rouge)	3,50€
Vouvray moelleux (blanc)	4,50€



Pichet de TOURAINE AOC

25cl

50cl

1l

Cabernet (Rouge), Pineau d'Aunis (Rosé) ou Sauvignon (Blanc)	6,00€	9,00€	15,00€
Saumur Champigny	8,00€	12,00€	18,00€
Chinon	8,00€	12,00€	19,00€

LES VINS ROUGES

37,5cl

75cl



AOC CHINON

Domaine de la Semellerie »

16,00€

25,50€

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

La Croix de Chaintres

15,00€

23,50€



AOC BORDEAUX

Montagne St Emilion «Baron Edmond de Rothschild»

-

29,80€

LES VINS ROSÉS

AOC BARDOLINO Rosé Italien

Bardolino Classico Chiaretto

16,00€

23,00€

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Vin pétillant AOC BRUT

-

23,00€

LES RISOTTOS

L'ITALIEN



Risotto crémeux, champignons,
jambon de pays, confit de tomates
séchées
et
copeaux de parmesan

14,00€

L'ESPAGNOL



Risotto crémeux, champignons,
chorizo, poivrons verts et
copeaux de parmesan

15,00€

LE NORVÉGIEN



Risotto crémeux, champignons,
saumon fumé, confit de tomates séchées
et
copeaux de parmesan

16,00€

Nos risottos sont servis avec de la salade verte.

— LES FROMAGES FONDUS —

Camembert Rôti



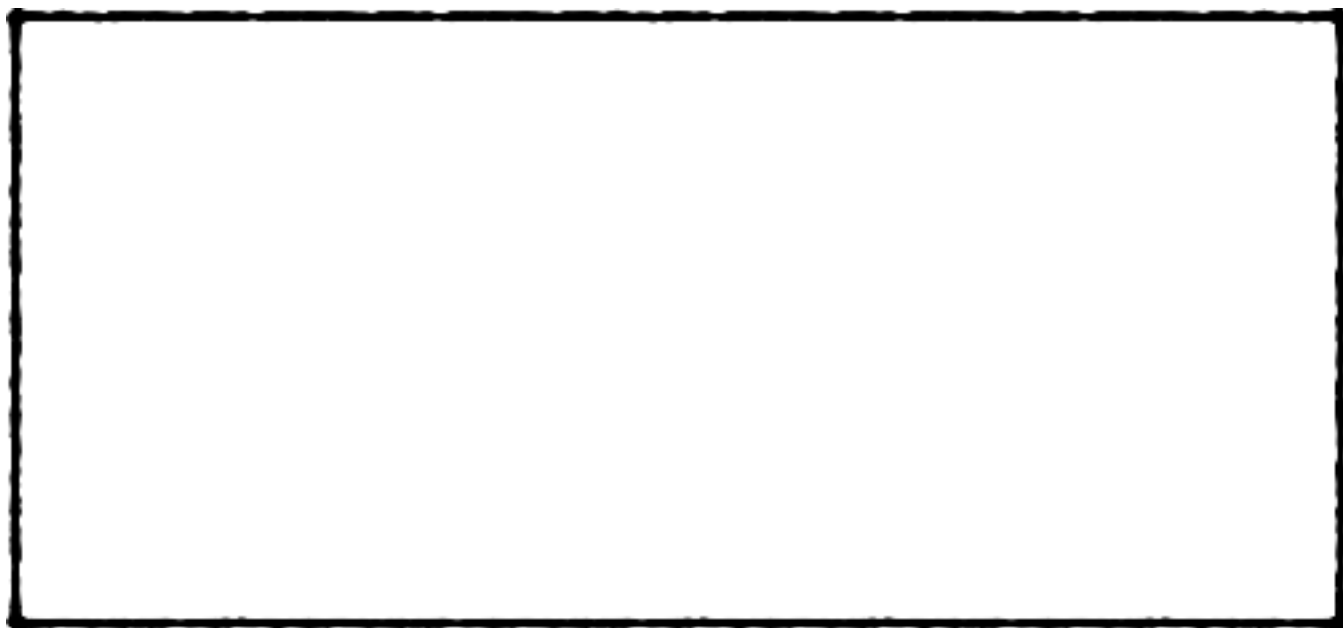
14,50€

Reblochon Rôti



18,50€

Nos fromages sont accompagnés de pommes de terre, de charcuteries, de toast chauds, de rillons et d'une salade verte.



Munster Rôti



19,50€

Munster Rôti



19,50€

Munster Rôti



19,50€

Munster Rôti



19,50€

Munster Rôti



19,50€

Munster Rôti



19,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€

Rosé Corse
SAN PIERU



18,50€