

CARTE

Entrées

- Terrine de foie gras de canard au pineau, confit d'oignons et brioche maison*** 11,00 €
Terrine of duck foie gras , Confit of onions and brioche
- Blinis aux herbes et saumon fumé maison*** 12,00 €
Blinis with smoked salmon
- Filets de rouget et toast de tapenade noire , mélange de salade*** 12,00 €
Salad of red mullet, guacamole
- Salade gourmande vinaigrette framboise, (gésiers confits, magret fumé, toast de chèvre, croûtons, tomate, pignons de pins)*** 10,00 €
Gourmet salad, (candied gizzards, smoked duck breast, goat toast, croutons, tomato, pine nuts)

Poissons

- Noix de coquilles saint Jacques au Montlouis, et risotto crémeux au chorizo*** 22,00 €
(sup sur formule + 4 euros)
Scallop in Vouvray, and creamy risotto in the chorizo
- Blanquette de lotte aux abricots confits*** 17,00€
The monkfish like a blanquette with apricots
- Chaudrée charentaise, poissons (suivant marché), crevettes, poireaux, pommes de terre, crème, pineau*** 18,00€
Chaudrée Charentaise, fishes (according to market), shrimp, scallop, leeks, potatoes, cream, pineau

Prix net, service compris, hors boisson.

Viandes

- Le Filet de boeuf VBF, réduction de vin rouge et d'échalotes, pomme darphin, légumes et tomate provençale (sup sur formule + 4 euros)*** 22,00 €
The beef filet, reduction of red wine and shallots, vegetables and tomato Provençal
- La Beuchelle Tourangelle (rognon et ris de veau, champignons, pdt)*** 19,00€
Beuchelle from Touraine (kidney and sweetbreads of veal, mushrooms and potatoes)
- Filet double d'agneau à la crème d'ail, flan de légumes, tomate provençal*** 19,00€
Lamb chop with the cream of garlic, custard tart of vegetables, tomato Provençal
- Suprême de canette au miel et au citron vert, purée de patate douce et légumes*** 19,00€
Supreme of can in the honey and in the lime, the purée of sweet potato and vegetables
- Assiette de fromages et salade*** 5,00€
Plate of cheese and salad

Desserts

Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas

- Tarte façon Tâtin à l'ananas, sorbet ananas*** 7,00 €
Pineapple style tart with pineapple sorbet
- Crème brûlée aux fruits rouges*** 7,00 €
Crème brûlée with red fruits
- Macaron à la mirabelle, sorbet et liqueur*** 7,00 €
Macaroon with mirabelle, sorbet and liqueur
- Moelleux tiède au chocolat, cœur coulant, et sa glace*** 7,00 €
Warm melted chocolate, heart flowing, and its ice cream
- Café gourmand (café accompagné de nos mini desserts) sup. sur formule+2€*** 9,00 €
Gourmet coffee (coffee along with mini desserts) sup. on formula+2€

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Prix net, service compris, hors boisson.

*Menu à 18€ hors boisson**

ou

*Menu à 24€ boissons comprises***

(1 kir, 2 verres de vin et 1 café)

Salade de gésiers confits et toast de chèvre au miel

Cuisse de canard farcie, et sa garniture du moment

Ou

Pavé de saumon, et sa garniture du moment

Moelleux au chocolat coeur coulant

Tout changement entraînera un supplément de:

- entrée à la carte plus 4 euros*
- plat à la carte plus 6 euros sauf filet de bœuf +9€ et St jacques +9€*
- dessert à la carte plus 4 euros sauf café gourmand + 5 euros*
- grand café ou thé ou café lait plus 0,50 euros*
- apéritif, supplément selon la boisson commandée*
- café, supplément selon le café commandé*

**Prix net, service compris, hors boisson.*

*** Prix net, service compris*

Nos formules à choisir dans la carte

Nos formule
entrée et plat 27 €
plat et dessert 25 €

Formule à 33 €
entrée, plat et dessert

Formule à 45 €
entrée, poisson, viande et dessert

Menu du jour 13,00 € hors boisson (demander l'ardoise)
servi du lundi au vendredi, midi et soir

Pour les enfants, un menu à 8,50 € vous est proposé
avec une boisson, steak haché et frites(maison) et un
dessert (jusqu'à 10 ans)