

LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON ET RÉPONDENT AUX CRITÈRES DU "TITRE MAÎTRE RESTAURATEUR".

ENTRÉES

10€

- Soupe miso aux champignons shiitake et tofu*.
- Samoussas du moment (x5), sauce aigre-douce.
- Crevettes de Loire à la persillade, pain au levain* . (+2€)
- Médaillons de foie gras de canard mariné au Cognac*, Pineau des Charentes* et baies roses, pain d'épices surprise. (+5€)

PLATS

20€

- Burger d'au-tomme : Bun brioché maison*, steak de haricots rouges façon "chili" OU steak haché de bœuf 120g, tomme de Touraine, œuf sur le plat*, sauce barbecue maison, accompagné de mesclun*, potatoes* et mayonnaise maison. Supplément poitrine fumée (+1€) DÉCLINABLE EN SANS GLUTEN.
- Poitrine de porc fermier* laquée façon Char siu, petit épeautre*, légume rôti du moment. (Plat sucré-salé)
- Salade chèvre-chaud : mesclun*, briques de Sainte-Maure de Touraine, miel, crudités, mélange gourmand.
- Tajine de poule fermière* aux fruits secs* et amandes grillées*, accompagné de semoule de blé*.
- 1/2 magret de canard à l'orange, écrasé de patates douces au lait de coco, légumes de saison. (+4€) - CUISSON ROSÉE UNIQUEMENT.

NOS "POTATOES" SONT RÉALISÉES À PARTIR DE POMMES DE TERRE BIOLOGIQUES CUITES AU FOUR.

FROMAGES

10€

- Assiette de fromages affinés, accompagnés de mesclun*.
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel d'été.

DESSERTS

10€

AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ÊTRE APPORTÉ DANS LES DESSERTS, Y COMPRIS PARFUMS DE GLACE.

- Mousse au chocolat chaude aux écorces d'oranges confites, sorbet agrume du moment.
- Poires au vin, crumble sarrasin, sorbet poire.
- Tarte citron meringuée, mini crème brûlée au thé matcha*, sorbet framboise
- Café*, thé* ou tisane* gourmand : Trio de minis desserts et boule de glace surprise. (+2€)
- Coupe glacée : 3 boules de glace au choix (voir ardoise), chantilly mascarpone maison, amandes caramélisées*.
- Le "OUF" (INTERDIT -18 ANS) : 2 boules de glace au choix (voir ardoise), chantilly mascarpone maison, liqueur de fruit au choix (orange, mandarine, noisettes, fraise, poire, menthe poivrée).

* Issus de l'Agriculture Biologique

À PARTAGER

12€

- Planche de charcuteries maison réalisées sur place
- Assiette de mini bouchées de silure de Loire pané - mayonnaise maison.
- Assiette de carpe fumée de Brenne (100g), beurre demi-sel, pain au levain

FORMULES

MENU ENFANTS

POUR LES PETITS APPÉTITS (6-7 ANS MAX.)

Petite boisson au choix - 20cl

(jus de pomme, orange, multifruit, sirop à l'eau, ou limonade).

+

Mini burger classique⁽¹⁾

OU

Poisson de Loire pané

+

Accompagnement au choix

(potatoes ou poêlée de légumes)

+

1 boule de glace + chantilly

OU

Mousse au chocolat

13€

(1) Bun brioché, steak haché 60g, cheddar, poitrine fumée, ketchup maison, crudités, mesclun.

MENU DÉCOUVERTE

CHOISISSEZ VOS FAVORIS PARMIS NOS PROPOSITIONS À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

28€

Hors suppléments

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE

36€

Hors suppléments

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

42€

Hors suppléments

MENU DU JOUR

LAISSEZ VOUS GUIDER PAR NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

26€

CAFÉ OU THÉ OFFERT (GAMME D'INFUSIONS)



Vous ne finissez pas votre assiette ? Pensez à nous demander un doggy bag !

PENSEZ À NOUS SIGNALER TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. SUR DEMANDE NOUS VOUS FOURNIRONS LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS. AUCUNE RÉCLAMATION NE POURRA ÊTRE HONORÉE UNE FOIS LES PLATS SERVIS. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.