

Le Chien Jaune

- BISTROT -

by Le Chien Jaune

74 rue Bernard Palissy, 37000 Tours

SERVICE À LA CARTE - DÉJEUNERS & DÎNERS

Cocktails

KIR ROYAL 12,00€

Champagne et crème de cassis

CHARTREUSE TONIC 12,00€

DAIQUIRI À LA FRAISE 10,00€

Rhum, Tonic, fraises, citron jaune pressé, Prosecco

OLD FASHIONED 10,00€

Whisky, Angostura, orange, eau pétillante

Cocktails sans alcool

LABRADOR 7,00€

Pomme, ananas, basilic, citron & ginger beer

Bière du Chien Jaune

LE BRASSIN DES COPAINS 8,00€

Blanche ou IPA (canette 44cl)

Bière brassée avec nos invendus de pain par la Micro Brasserie de Tours

Bières PRESSION

Blonde Pélican (25cl) 4,50€
(50cl) 8,00€

Blanche Gallia (25cl) 4,50€
(50cl) 8,00€

IPA Gallia (25cl) 4,50€
(50cl) 8,00€

Vins au verre

Blancs (du moment) 7,50€

Vouvray - Le Chien sur son Chenin - Domaine d'Orfeuilles
VDF Chardonnay - Le Chardo Nez - Les vignes d'Adélie
Touraine Sauvignon - La libertine des V ignes - Frissant
Côte de Gascogne - Doux - XVIII - St Luc

Rouges (du moment) 7,50€

Chinon - Le Biberon Chinonais - Château de Coulaine
Côte du Rhône - La Gourmande - Les Vins de Vienne
Bourgogne - La Dame Pinote - Pinot Noir
Canon-Fronsac - Un Coup de Canon - Nicolas Dabudyk
Bourgueil - La Gouleyante - Domaine des Chesnaises

Rosé (du moment) 6,50€

Bulles

Le Bulle Dog 7,00€

Champagne 12,00€

Carte des vins disponible sur tablette

Apéritifs

Kir (12cl) 7,00€

Cassis, Mûre, Pêche

Suze (5cl) 5,50€

Porto Rouge, Blanc (5cl) 5,50€

Martini Rouge, Blanc (5cl) 5,50€

Ricard (2cl) 3,50€

Softs

Coca Cola (33cl) 4,50€

Coca Cola Zéro (33cl) 4,50€

Ice Tea (25cl) 4,50€

Limonade (33cl) 4,50€

Perrier (33cl) 4,50€

Jus de Fruit (20cl)

Pomme, Tomate, ACE

Orange, Abricot, Ananas 4,50€

Boissons chaudes

Expresso, Décafféiné 2,10€

Café noisette 2,50€

Double expresso 3,80€

Café crème 4,20€

Thé et infusion 5,00€

(50cl) (1L)

Vittel 3,50€ 6,00€

San Pellegrino 3,50€ 6,00€

Châteldon (75cl) 9,00€

FORMULE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 30€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 36€

HORS INCONTOURNABLES ET SOUPE VGE - HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrées

Pâté en croûte	15€
Velouté de patate douce	9€
Oeuf cocotte, crème truffée	10€
Saumon gravlax	10€
Le nonos du Chien (os à moelle)	10€

Plats

Côte de porc, sauce morilles et champignons, purée Grand-mère	27€
Truite farcie, légumes de saison	24€
Souris d'agneau, jus corsé, purée Grand-mère	28€
Faux-filet (300g)	28€
(option Rossini + 10€)	

- Les incontournables -

Côte de bœuf (1,2kg) 2 pers	85€
(option Rossini + 20€)	
Beuchelle tourangelle	30€
et sa purée Grand-Mère	
Sole meunière	
et ses légumes de saison	35€
Poulet jaune rôti	
farci au pain à l'ail 2 pers	45€
(recette de Jacqueline)	

Accompagnements : purée Grand-mère, légumes de saison, frites

Accompagnement supplémentaire : 4 €

Sauces : Bleu d'Auvergne, tartare, poivre
Sauce supplémentaire : 2 €

Desserts

Plateau de fromages	12€/pers
Tarte tatin	9€
Profiteroles	10€
Poire belle maman	9€
Trou tourangeau	9€