

Le Chien Jaune

- BISTROT -

by Le Chien Fou

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 ingrédients 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 Vignes - 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 Chesnaies

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€

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné 2,10€

Café noisette 2,50€

Double expresso 3,80€

Café crème 4,20€

Thé et infusion 5,00€

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€

(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 tourangelles 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€

Soupe VGE 35€
(Valéry Giscard d'Estaing)

Recette : Bouillon de bœuf,
brunoise de légumes (céleri,
carottes, champignons), foie gras
et truffe. Le tout cuit à l'étouffée
dans une tête de lion recouverte
d'une pâte feuilletée.