

L'AMBACIA

ENTRÉES

POÊLON D'ESCARGOTS (6) 9

Beurre persillé

OEUFS MAYONNAISE 9

Chips de lard fumé, poudre de pain grillé, graines de moutarde

GNOCCHIS FRITS À LA TRUFFE 10

Crème de parmesan et tartufata

BURRATA, POIRES AU BALSAMIQUE 11

Burrata 100g, poires au balsamique, vinaigrette fleur de sureau, roquette, croûtons

TATAKI DE THON 12

Yaourt grec aux herbes, ponzu, rouleaux de concombre, pickles de pastèque

SALADES

TOURANGELLE 16

Rillons, chèvre chaud Fermier de Touraine, tomate, salade, vinaigrette balsamique et miel

CÉSAR 16

Aiguillettes de poulet multi-graines, tomates confites, parmesan, croûtons, salade, chips de bacon, sauce caesar

EXOTIQUE 16

Saumon en gravlax à la betterave, crevettes, pain nordique, tartare de mangue, vinaigrette exotique

PLATS

FISH'N CHIPS 18

Filet de Cabillaud frit, sauce tartare, frites

RAVIOLE VÉGÉTARIENNE 19

Raviole ricotta épinard, crème au chèvre de Touraine, crumble au charbon végétal

DEMI-MAGRET DE CANARD 21

Pommes de terre grenaille aux herbes, sauce cassis

CORDON BLEU MAISON 21

Escalope de dinde, jambon blanc & comté, purée maison, sauce parmesan

POISSON DU MARCHÉ 22

Fondue de poireaux au cumin, crème de bacon, bacon croustillant

FILET DE BŒUF 180 g 28

Pommes dauphines maison, béarnaise menthe-estragon

Sauce au choix : poivre, béarnaise, roquefort, cassis

SIMPLE - DOUBLE

CLASSIQUE 17 21

Viande hachée, cheddar, tomate, oignon, cornichon, sauce tomate et moutarde douce, salade, frites

MONTAGNARD 18 22

Viande hachée, bacon, fromage à raclette, oignon, fromage blanc, frites

CAJUN 18 22

Viande hachée, poivrons grillés, oignons frits, cheddar, mayonnaise cajun, frites

BURGERS

La majorité de nos plats sont élaborés sur place par nos cuisiniers

MENU

Entrée - Plat - Dessert

33.8

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

27.8

BURRATA, POIRES AU BALSAMIQUE

OEUFS MAYONNAISE

GNOCCHIS FRITS À LA TRUFFE

POISSON DU MARCHÉ

DEMI-MAGRET DE CANARD

RAVIOLE VÉGÉTARIENNE

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

TARTE VIGNERONNE

DESSERTS

COOKIE FONDANT MI-CUIT 8

Gianduja, praliné maison, glace praliné

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 9

Mousse mascarpone à la vanille,
crèmeux banane flambée au rhum

CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon 9

TARTE VIGNERONNE 9

« Spécialité tourangelle », pommes au
caramel de vin rouge, glace chocolat
blanc

CHEESECAKE À LA VANILLE 9

Coulis ananas-yuzu

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 9

GLACES

Les parfums au choix :

chocolat, vanille, fraise, caramel,
Smarties, café, ananas, citron vert,
poire, noix de coco, rhum raisin

COUPE DUO 5.5

2 boules au choix

DAME BLANCHE 7.5

Glace vanille, chocolat chaud,
chantilly

**CHOCOLAT ou CAFÉ ou
CARMEL LIÉGEOIS** 8.5

Glace chocolat ou café ou caramel, glace
vanille, sauce chocolat fondu ou café ou
caramel au beurre salé, chantilly

L'AMBACIA 9

Glace chocolat, caramel, vanille, éclats de
brownie, caramel au beurre salé, chantilly

Notre chantilly et nos coulis sont préparés maison

MENU ENFANT

13

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché pur bœuf

Filet de poisson pané

Cheeseburger

Glace 1 boule

(au choix : vanille, chocolat, fraise, Smarties)

**Fromage blanc sucre ou caramel
beurre salé**

**GET 27, MENTHE PASTILLE,
BAILEY'S, LIMONCELLO** 4CL 6

CALVADOS, POIRE, ARMAGNAC 4CL 7

COGNAC XO 4CL 8.5

DIGESTIFS



L'AMBACIA



STARTERS

POELON SNAILS (6) 9

Parsley butter

MAYONNAISE EGGS 9

Smoked bacon chips, toasted bread powder, mustard seeds

FRIED GNOCCHI WITH TRUFFLES 10

Parmesan and Tartufata Cream

BURRATA, PEARS WITH BALSAMIC 11

100g burrata, pears with balsamic vinegar, elderflower vinaigrette, arugula, croutons

TUNA TATAKI 12

Greek yogurt with herbs, ponzu, cucumber rolls, watermelon pickles

SALADS

TOURAINE SALAD 16

Rillons, hot goat cheese Farmer of Touraine, tomato, balsamic vinegar and honey, salad

CAESAR SALAD 16

Multi-seed chicken strips, candied tomatoes, parmesan, croutons, salad, bacon chips, caesar sauce

EXOTIC SALAD 16

Salmon in gravlax with beetroot, shrimps, nordic breads, mango tartare, exotic dressing

MAIN COURSES

FISH'N CHIPS 18

Fried cod fillet, tartar sauce, fries

VEGETARIAN RAVIOLO 19

Ricotta and spinach ravioli, Touraine goat cheese cream, vegetable charcoal crumble

HALF DUCK MAGRET 21

Herbed new potatoes, blackcurrant sauce

HOMEMADE CORDON BLEU 21

Turkey cutlet with ham and Comté cheese, homemade mashed potatoes, and parmesan sauce

FISH FROM THE MARKET 22

Leek fondue with cumin, bacon cream, and crispy bacon

BEEF FILLET 180 g 28

Homemade pommes dauphines, mint-tarragon béarnaise sauce

Choice of sauce : pepper, béarnaise, roquefort cheese, blackcurrant

SIMPLE - DOUBLE

CLASSIC 17 21

Minced meat, cheddar, tomato, onion, pickle, tomato sauce and sweet mustard, salad, fries

MOUNTAIN 18 22

Minced meat, bacon, squeegee cheese, onion, fresh cream, fries

CAJUN 18 22

Minced meat, roasted peppers, fried onions, cheddar, cajun mayonnaise, fries

BURGERS

Most of our dishes are Homemade

MENU

3 Courses - 33.8

2 Courses - 27.8

BURRATA, PEARS WITH BALSAMIC

MAYONNAISE EGGS

FRIED GNOCCHI WITH TRUFFLES

FISH FROM THE MARKET

HALF DUCK MAGRET

VEGETARIAN RAVIOLO

CHOCOLATE FLOWING HEART CAKE

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

WINEGROWER'S PIE

CHILDREN'S MENU 13

(up to 10 years old)

Pure beef minced steak

Breaded fish fillet

Cheeseburger

Ice 1 scoop

(vanilla, chocolate, strawberry, Smarties)

Cottage cheese with sugar or salted
caramel

DESSERTS

MELTING HALF-BAKED COOKIE 8

Gianduja, homemade praline, praline ice cream

CHOCOLATE FLOWING HEART CAKE 9

Vanilla mascarpone mousse, flambéed banana cream with rum

CRÈME BRÛLÉE Bourbon Vanilla 9

WINEGROWER'S PIE 9

"A specialty from Tours", apples caramelized in red wine, served with white chocolate ice cream

VANILLA CHEESECAKE 9

Pineapple-yuzu sauce

COFFEE OR TEA WITH SEVERAL
SMALL DESSERTS 9

ICE CREAMS

Flavors of your choice :

chocolate, vanilla, caramel, coffee, pineapple, lime, pear, coconut, rum grape, strawberry, Smarties

DUO CUP 5.5

2 balls of your choice

WHITE LADY 7.5

Vanilla ice cream, melted chocolate, whipped cream

CHOCOLATE or COFFEE or
CARMEL LIÉGEOIS 8.5

Chocolate or coffee or caramel and vanilla ice cream, melted chocolate or coffee sauce or salted butter caramel, whipped cream

L'AMBACIA 9

Chocolate ice cream, caramel, vanilla, brownie chips, salted butter caramel, whipped cream

GET 27, MENTHE PASTILLE, 4CL 6
BAILEY'S, LIMONCELLO

CALVADOS, PEAR, ARMAGNAC 4CL 7

COGNAC XO 4CL 8.5

DIGESTIVE