

# L'AMBACIA

---

## SALADES

---

### TOURANGELLE 16

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

### CAESAR 16

*Aiguillettes de poulet multi graines, tomates confites, parmesan, croûtons, salade, chips de bacon*

## BURGERS

---

### CLASSIQUE 17 double 20,5

*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*

### FOIE GRAS « FAÇON ROSSINI » 23 27

*Viande hachée, crème tartufata, oignons confits, foie gras poêlé*

## ENTREES

---

### POÊLON D'ESCARGOTS (6) 9

*Beurre persillé*

### NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES 12

*Salade de fenouil, crème de raifort, pickles de graines de moutarde*

### VELOUTÉ DE PANAIS 10

*Chips de magret de canard, éclats de noisettes torréfiées, châtaigne, huile de noisette*

### GRAVLAX DE SAUMON THAÏ 11

*Croquant de légumes, lait coco-yuzu, chips d'échalote, graines de sésame*

### FOIE GRAS POÊLÉ 14

*Lentille fondante, crème de balsamique*

## PLATS

---

### FISH'N CHIPS 18

*Filet de Cabillaud frit, sauce tartare, frites*

### POISSON DU MARCHÉ 22

*Risotto de fregola sarda, condiment ail noir*

### DEMI-MAGRET DE CANARD 21

*Pommes de terre grenaille aux herbes, sauce au poivre*

### FILET DE BŒUF 180 g 28

*Purée de panais à la vanille, oignons grelots confits, jus réduit fève de Tonka*

### RAVIOLE POTIMARRON-RICOTTA 20

*Crème parmesan à la sauge, crumble châtaigne-noisette*

### PINTADE RÔTIE 22

*Polenta crémeuse à la tartufata, sauce échalote réduite au vin rouge*

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

*\*Viandes servies au choix avec  
légumes, pommes de terre grenaille, frites, salade  
Sauce poivre, béarnaise, roquefort, échalote réduite au vin  
rouge*

## DESSERTS

<b>COOKIE XL MI-CUIT</b> <i>Chocolat noir, éclats de cacahuète et sa glace</i>	8
<b>PLATEAU DE FROMAGES D'EXCEPTION</b> <i>Sélection de 4 Fromages</i> <i>Affiné par Rodolphe LE MEUNIER</i> <i>Meilleur ouvrier de France</i>	10
<b>COEUR COULANT CHOCOLAT-CRÈME DE MARRON</b> <i>Crème anglaise fève de Tonka, chantilly</i>	9
<b>CRÈME BRÛLÉE SÉSAME NOIR</b> <i>Caramel au miso</i>	9
<b>DACQUOISE EXOTIQUE</b> <i>Crèmeux chocolat, dacquoise coco, coulis passion, glace coco</i>	9
<b>TARTE TATIN</b> <i>Glace vanille</i>	9
<b>CAFÉ ou THÉ GOURMAND</b>	9

## GLACES

*Les parfums au choix :  
chocolat, vanille, fraise, caramel, Smarties, café, ananas,  
citron vert, poire, noix de coco, rhum raisin*

<b>COUPE DUO 2 boules</b>	5,5
<b>DAME BLANCHE</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,5
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> <i>Glace chocolat et vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8,5
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> <i>Glace café et vanille, sauce café, chantilly</i>	8,5
<b>CARAMEL LIÉGEOIS</b> <i>Glace caramel et vanille, caramel au beurre salé, chantilly</i>	8,5
<b>L'AMBACIA</b> <i>Glace chocolat, caramel, vanille, éclats de brownie, caramel au beurre salé, chantilly</i>	9

*Notre chantilly ainsi que nos sauces sont préparées maison*

## MENU

**Entrée Plat Dessert 33,8**  
**Entrée Plat ou Plat Dessert 27,8**

**Noix de Saint-Jacques snackées**  
Salade fenouil, crème de raifort, pickles de graines de moutarde

**Gravlax de saumon thaï**  
Croquant de légumes, lait coco-yuzu, chips d'échalotes, sésame

**Velouté de panais**  
Chips de magret de canard, châtaigne, huile de noisette, éclats de noisettes torréfiées

**Poisson du marché**  
Risotto de fregola sarda, condiment ail noir

**Raviole potimarron-ricotta**  
Crème parmesan à la sauge, crumble châtaigne-noisette

**Demi-magret de canard**  
Pommes de terre grenaille aux herbes  
sauce au poivre

**Pintade rôtie,**  
Polenta crémeuse à la tartufata, sauce échalote réduite  
au vin rouge

**Dacquoise exotique**  
**Crème Brûlée sésame noir**  
**Tarte Tatin**

## MENU ENFANT 13

*(jusqu'à 10 ans)*

**Steak haché pur bœuf**

**Nuggets de poissons**

**Cheeseburger**

**Glace 1 boule**

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

**Fromage blanc, sucre ou caramel beurre salé**

