Bonjour

BONJOUR

Petit-déjeuner

(du lundi au samedi de 9h à 11h)

Formule

Café, thé ou chocolat chaud

Supplément +1€ : cappuccino, décappuccino, matcha, matcha latte et latte macchiato

+ Jus d'orange ou de pamplemousse frais (25cl)

+ Brioche toastée, beurre et confiture maison ou pâte à tartiner

(1.3.6.7.8)

7,50€

Omelette	*7€*
Omelette fromage ou jambon..	*8€*
Omelette jambon et fromage..	*9€*



Prix nets - Service compris

Notre carte

(du lundi au samedi, 11h45-14h et 19h-21h30)

Entrées

Noix de Saint-Jacques poêlées, riz façon sushi, croustillant de maïs, crémeux pop-corn
13€
(1.4.6.8.9.12)

Tataki de bœuf VBF* au saté, coleslaw de chou, mayonnaise épicée, tuile de riz
12€
(5.6.8.3.10.12)

Terrine de foie gras de canard au Porto, chutney à la mangue, pain bio grillé aux noix
17€
(1.10.8.12)

Maki de poireau, crème fouettée au curcuma, huile d'herbes, pain bio grillé
10€
(1.6.8.12)

Plats

Pièce de bœuf VBF* poêlée, gratin de pommes de terre au Comté AOP, sauce au poivre de Penja
22€
(3.6.9.12)

Poisson (selon arrivage), déclinaison de butternut, noix de pécan, beurre blanc aux algues nori
18€
(4.6.8.12)

Lasagnes de blettes aux champignons & noisettes, crème de morilles au Porto
16€
(1.3.6.8.12)

Salade tourangelle : rillons Roi Rose, toasts de Sainte-Maure-de-Touraine gratinés au miel, noix, pickles, salade mesclun
18€
(1.6.8.12)

Fromages / Desserts



Assiette de 4 fromages AOP, salade aux noix 9€
(1.6.8.12)

Cookie juste cuit 8€
Chocolat blanc, mascarpone, spéculoos, glace crème fraîche
(1.3.6.7.8)

Douceur citron 8,50€
Biscuit madeleine, crémeux citron, praliné sésames, ganache vanille
(1.3.6.8.11)

Moelleux au chocolat 8€
Cœur gianduja, crème anglaise
(3.6.7.8)

Café gourmand 7€
3 mignardises
(1.3.6.7.8.12)

Glace 2 ou 3 boules 4,80€ / 6,90€
(vanille, framboise, caramel beurre salé, chocolat, citron vert, café, crème fraîche)
(6.7.8)

Formule enfants 11€

Steak haché charolais, frites et/ou légumes + 2 boules de glace
(6.7.8)

Formule du midi 20€

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat du jour + Café gourmand

Plat du jour seul 17€

*VBF: Viande Bovine Française

En-Cas

(du lundi au samedi de 14h30 à 18h)

Assiette de frites

7€

(supplément: cheddar fondu +2€) (6)

Croque-monsieur

Jambon rôti au miel, béchamel, Comté AOP, salade mesclun

12€ (1.6.8.12)

Tartine Bonjour Bonjour

Pain bio aux châtaignes, légumes de saison rôtis, crémeux châtaignes, noisettes grillées (1.6.8)

11€

Crêpe « Mamie Jeanne » x2

beurre sucre (1.3.6.7.8.12)

(supplément: caramel / Nutella / confiture maison / chantilly +1€)

6€

Cookie juste cuit

Chocolat blanc, mascarpone, spéculoos, glace crème fraîche (1.3.6.7.8)

8€

Douceur citron

Biscuit madeleine, crémeux citron, praliné sésames, ganache vanille (1.3.6.8.11)

8,50€

Moelleux au chocolat

Cœur gianduja, crème anglaise

8€ (3.6.7.8)

Assortiment de 4 mignardises

7€ (1.3.6.7.8.12)

Glace 2 ou 3 boules

(vanille, framboise, caramel beurre salé, chocolat, citron vert, café, crème fraîche)

4,80€ / 6,90€ (6.7.8)

Prix nets - Service compris

A partager

(du lundi au samedi à partir de 18h)

Tapas

Camembert AOP de Normandie rôti, pommes de terre grenaille au romarin (1.6) — 17€

Rillons Roi Rose de Touraine caramélisés, moutarde à l'ancienne, confit d'oignons (1.6.10.12) — 11€

Pinsa tourangelle : base crème, oignons confits, rillettes de Tours, Sainte-Maure-de-Touraine, noix (1.6.8.12) — 15€

Tenders de volaille croustillants aux corn flakes, mayonnaise wasabi (1.3.6.10) — 12€

Assiette de frites (6) — 7€
(Supp. cheddar fondu : +2€)

Houmous de pois chiches et potimarron, pain bio grillé (1.8) — 7€

Pinsa automnale : base crème, légumes de saison, éclats de châtaignes, noix, mâche (1.6.8.12) — 15€

Planches

(servies avec du pain de campagne grillé)

Charcuterie : (1.6.8.10.12) — 18€
Rillettes de Tours, jambon rôti au miel, saucisse sèche d'Auvergne, saucisse au Montlouis, moutarde à l'ancienne, pickles

Fromage : (1.3.6.8) — 18€
Cromesquis de Sainte-Maure-de-Touraine, Comté AOP, Gouda de Touraine, Bourdel au Vouvray, fromage frais au poivre, confiture maison

Mixte (1.3.6.8.10.12) — 23€

Prix nets - Service compris



Brunch

(le dimanche à partir de 11h)

Sucré

Crêpe « Mamie Jeanne » x2 beurre sucre 6€
Supplément +1€ : caramel beurre salé, Nutella, confiture maison ou chantilly
(1.3.6.12)

Açai bowl : fromage blanc, purée d'açaí, granola, fruits frais, fruits secs 8€
(6.8)

Cinnamon roll : pâte briochée feuilletée à la cannelle, crème anglaise et chantilly 6€
(1.3.6.8.12)

Fromage blanc, fruits frais ou confiture maison 5€
Supplément +2€ : granola
(1.6.7.8)

Brioche perdue, caramel beurre salé, chantilly 6€
(1.3.6)

Salé

Tartine Bonjour Bonjour:
pain bio aux châtaignes, légumes de saison rôtis, crémeux châtaignes, noisettes grillées 11€
(1.6.8)

Œufs brouillés, pain bio grillé 5€
Supplément +2€ : bacon
(1.3.6)

Assiette de 4 fromages AOP, salade aux noix 9€
(1.6.8.12)

Avocado toast:
pain de campagne bio toasté, avocat, gravlax de saumon et salade de roquette 14€
(1.4.6.8.12)

Croque-monsieur, jambon rôti au miel, béchamel, Comté AOP 12€
(1.6.12)

Pommes de terre grenaille à la fleur de sel et au romarin, crème ciboulette 8€
(6)



Boissons

Smoothie (33cl)	7,50€	Champagne (12cl)	11€
Jus de fruits frais (25cl)	5€	Mimosa (14cl)	12€
Boisson vitaminée (10cl)	4€		



Prix nets - Service compris

LISTE DES ALLERGÈNES

1: gluten
2: crustacés
3: œuf
4: poisson
5: arachide
6: lait
7: soja
8: fruit à coque
9: cèleri
10: moutarde
11: sésame
12: sulfites
13: mollusques
14: lupin

ORIGINE DES VIANDES

	PAYS	NÉ	ÉLEVÉ	ABATTU	DÉCOUPÉ
Dessus de palette (bœuf)	France	France	France	France	France
Faux filet	France	France	France	France	France
Rillons (Roi Rose)	France	France	France	France	France
Jambon blanc	France	France	France	France	France
Filet de poulet	France	France	France	France	France
Poitrine fumée	France	France	France	France	France
Chorizo	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne
Foie gras de canard	France	France	France	France	France
Saucisse sêche	France	France	France	France	France
Saucisse Montlouis	France	France	France	France	France
Rillettes de Tours	France	France	France	France	France

Boissons



Boissons Chaudes

Café	1,90€
Café serré	1,90€
Noisette	2,10€
Allongé	1,90€
Double café	3,50€
Café crème	2,50€
Cappuccino	4€
Café viennois	3,50€
Café frappé	4,50€
Déca	2€
Déca noisette	2,20€
Déca allongé	2€
Double déca	3,80€
Déca crème	2,60€
Décappuccino	4,10€
Déca viennois	3,60€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	4,50€
Thé	4€
(Fruits rouges, Bali, Earl Grey, Minty, Jasmin, Jardin bleu)	
Infusion	4€
(Verveine, Rooibos)	
Infusion Menthe Maison	4€
Latte macchiato*	4,50€
Latte macchiato viennois	5€
Matcha*	4,50€
Matcha latte*	5€
Ube Latte*	6€
Chaï Latte	6€
version frappée +0,50€	
Supplément sirop	0,50€
(vanille, caramel, spéculoos, amaretto)	
Supplément chantilly	1€
Supplément lait végétal	1€

Softs

	33cl	50cl	75cl	1L
Evian		4,50€		6€
Badoit				6€
Badoit rouge	3,70€			
Chateldon			6€	
Sirop à l'eau* 33cl				3€
Diabolo * 25cl				4€
Limonade 25cl				3,50€
Jus de fruits Granini 25cl				4€
(Orange, ananas, abricot, pomme, tomate, fraise)				
Redbull 25cl				4,50€
Fuze Tea pêche 25cl				3,80€
Coca-cola / Zéro / Cherry 33cl				3,80€
Fanta orange 25cl				3,80€
Sprite 33cl				3,80€
Koko Kombucha 33cl				4,80€
Framboise & Hibiscus / Pêche & Fleur de Sureau				
Thé glacé maison 33cl				5€
Pomme-fraise / Pêche-hibiscus / Passion-vanille / Marrakech zéro				
Hop Water Kapsyl 25cl				4,50€

*grenadine, fraise, framboise, cerise, cassis, pêche, citron, violette, kiwi, menthe, orgeat, banane, pamplemousse rose, pomme verte, vanille, fruit de la passion, hibiscus, basilic.

Les Gourmandises

ChocoChoc Chocolat chaud, chantilly, coulis de chocolat maison et Oreo	5€
Petit Nuage Café au lait, chantilly, coulis de caramel maison et Daim	5€
Supplément garniture (Daim, spéculoos, Oréo)	0,50€
Supplément coulis (chocolat maison, caramel maison)	0,50€

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
La Cristal Blonde 4,7%	4€	5,30€	7€
Chouffe 8%	4,40€	5,80€	7,80€
Kasteel Rouge 8%	4,40€	5,80€	7,80€
Bière locale - KAPSYL	4,60€	6,10€	8,20€
Bière locale - ART IS AN ALE	4,60€	6,10€	8,20€
La Cristal Blonde + sirop / Monaco / Panaché	4,50€	5,90€	8€
La Cristal Blonde + Picon	5€	6,60€	9€



Bières Bouteille

ART IS AN ALE - SEPIA stout 5,5% **33cl**	7€
ART IS AN ALE - ABSTRACT ambrée 5,5% **33cl**	7€
ART IS AN ALE - PASTEL pale ale 5,9% **33cl**	7€
ART IS AN ALE - ATO Japanese rice lager 5,5% **33cl**	7€
KAPSYL - FRUITY JUNGLE sour 5,7° **44cl**	9€
BROOKLYN SPECIAL EFFECT 0,4° **33cl**	6€
CHOUFFE 0° **33cl**	6€
LIEFMANS PÊCHE 0° **25cl**	6€

Apéritifs

Ricard 45% (2cl)	2,50€
Campari 25% (6cl)	6€
Suze 15% (6cl)	5€
Vermouth Martini 14,4% (6cl) Bianco, Rosso	6€
Lillet blanc 17% (6cl)	6€
Porto Tawny 19% (6cl)	6€
Americano (16cl)	8€
Vouvray Brut Dom. Toussaint 12% (12cl)	5€
Pétillant Naturel bio 12% (12cl)	6,50€
Cuvée “PourMaGueule” Julien Fouet	
Kir plat ou pétillant BB (14cl)	6€
Pêche, cassis, cerise, mûre, Fiorente ou Chambord	
Champagne EPC Brut 12.5% (12cl)	11€

Rhum 4cl

Havana 3 ans 40%	7€
Havana Añejo Especial 40%	8€
Havana 7 ans 40%	9€
Santa Teresa 40%	12€
Zacapa 40%	15€
Trois Rivières 40%	7€
Arcane 12 ans 40%	9€
Kraken 40%	7€
Janeiro Cachaça 40%	7€

Whisky 4cl

Ballantine's 40%	7€
Jameson Premium 40%	7€
Aberlour 10 ans 40%	9€
Laphroaig 10 ans 40%	10€
Four Roses 40%	9€
Bulleit 95 Rye 45%	9€

Tequila 4cl

Olmeca 35%	7€

Vodka 4cl

Absolut 40%	7,50€
Absolut Vanille 38%	8€
Absolut Raspberry 38%	8€

Digestifs

Menthe-Pastille 24% (6cl)	6€	**Limoncello 20% (6cl)**	5€
Get 27 17,9% (6cl)	6€	**Eau de vie de poire 40% (6cl)**	8€
Baileys 17% (6cl)	6€	**Génépi 40% (6cl)**	7€
Liqueur de Chambord 16,5% (6cl)	7€	**Cognac / Armagnac 40% (4cl)**	11€
Amaretto 28% (6cl)	6€	**Cognac XO 40% (4cl)**	17€

Prix nets, service compris - L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vins



Rouge

	12cl	Bouteille
Languedoc - Pays d'Oc IGP - Les Jamelles - 2024	5€	28€
Chinon - Baudry Dutour - l'Amaranthe - 2024	5,50€	30€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Château Moulin Neuf - 2024	7€	38€
Rhône - Beaumes de Venise AOP - Domaine de la Brune - 2023	7€	38€
Bourgogne - Vieilles Vignes AOP - Domaine St Germain - 2024	7,50€	42€
Languedoc - Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes - 2024	7€	40€
Languedoc - Pays d'Oc IGP - Cigalus Gérard Bertrand - 2022		62€
Rhône - Châteauneuf-du-Pape - L'Oratoire Du Pape - 2023		70€
Bordeaux - Margaux AOC - Château Dauzac 5ème cru classé - 2018		76€

Blanc

Languedoc - Pays d'Oc IGP - Les Jamelles - 2024	5€	28€
Valençay AOP - Collégiale Haut de Loire Sébastien Vaillant - 2025	6,50€	35€
Touraine Chenonceau AOP - Domaine Les Caillots - 2025	7€	38€
Coteaux d'Ancenis Malvoisie AOP - Domaine du Haut Plessis - 2025	6€	32€
Chablis AOC - La Chablisienne Le Finage - 2023	7,80€	48€
Bourgogne - Château de Rully 1er cru - 2022		57€
Pouilly-Fuissé AOC - Les Vieux Murs - Réserve - 2022		58€

Kir plat BB (14cl) 6€
(pêche, cassis, cerise, mûre, framboise, Fiorente ou Chambord)

Rosé

Côtes de Provence AOP - Domaine Manon - 2025	6,50€	35€
Cabernet d'Anjou - Domaine Terrebrune - 2025	6,50€	35€

Effervescent

Vouvray Brut - Domaine Toussaint 12%	5€	28€
Pétillant Naturel bio - "PourMaGueule" Julien Fouet 12%	6,50€	35€
Champagne - EPC Brut 12,5%	11€	
Champagne - Collery Blanc de Blancs Grand Cru 12%		75€
Champagne - Bollinger 12 %		90€

Kir pétillant BB (14cl) 6€
(pêche, cassis, cerise, mûre, framboise, Fiorente ou Chambord)

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cocktails

Base Rhum

Mojito — 9€
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, Angostura bitter

Ti Punch — 7,50€
Rhum agricole, cassonade, citron vert

Mai Tai — 9,50€
Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert

Piña Colada — 9€
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

Dark n' Stormy — 9,50€
Kraken black spiced, jus de citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Cuba Libre — 8€
Rhum brun, Coca-Cola, citron vert

Caïpirinha — 8€
Cachaça, citron vert, cassonade

Base Vodka

Sex on the beach — 9,50€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de Chambord

White Russian — 9€
Vodka, liqueur de café, lait

Espresso Martini — 10€
Vodka, liqueur de café, double café serré, sirop de sucre

Pornstar Martini BB — 10€
Vodka vanille, Passoa, purée de passion, shot de Vouvray brut

Cosmopolitan — 9€
Vodka, Cointreau, citron vert, jus de cranberry

Caïpiroska — 8€
Vodka, citron vert, cassonade

Bloody Mary — 9€
Vodka, jus de tomate, citron jaune, concombre, tabasco, sauce Worcestershire

Base Gin

Gin Fizz — 9€
Gin, sirop de sucre, citron jaune, eau gazeuse

Negroni — 9€
Gin, Campari, vermouth rouge, zeste d'orange

Dry Martini — 9€
Gin, vermouth dry, olive verte

Singapore Sling — 10€
Gin, liqueur de cerise, Cointreau, Bénédictine, jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine et Angostura bitter

Base Tequila

Tequila Sunrise — 8€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Margarita — 9€
Tequila, Cointreau, sirop de sucre, citron vert



Base Whisky

Old Fashioned — 10€
Bourbon, sucre, cerise Amarena, zeste d'orange, Angostura bitter

Mint Julep — 9€
Bourbon, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Manhattan — 9€
Rye whisky, vermouth rouge, Angostura bitter et cerise Amarena

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

encore des Cocktails

Bar à Spritz

Aperol Spritz 7,50€
Aperol,cVouvray pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange

Fiorente Spritz 8€
Fiorente, Vouvray pétillant, eau gazeuse, tranches de citron vert et jaune

Sarti Spritz 8€
Sarti, Vouvray pétillant, eau pétillante, tranches d'orange et de citron jaune

Hugo Spritz 8€
Fiorente, Vouvray pétillant, eau gazeuse, menthe fraîche, tranche de citron jaune

Chambord Spritz 8€
Liqueur de Chambord, Vouvray pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange, cerise Amarena

Italicus Spritz 8€
Liqueur d'Italicus, Vouvray pétillant, eau gazeuse, tranche de citron jaune

Limoncello Spritz 8€
Limoncello, Vouvray pétillant, eau gazeuse, tranche de citron jaune

Marty McFly Spritz 9€
Martini blanc, crème de pêche, vin pétillant naturel bio, eau gazeuse, tranches d'orange et de citron

Cocktails Chauds

Irish ou Cuban Coffee 7,50€
Whisky Irlandais ou de rhum brun , sirop de sucre et chantilly

French Coffee 9€
Cognac, sirop de sucre, café et chantilly

Italian Coffee 7,50€
Amaretto, café et chantilly

Grog Calva 7€
Calvados, miel, citron jaune et allongé à l'eau chaude

Vin chaud maison (20cl) 6€
Préparation à base de vin et d'épices douces. *Disponible en blanc et en rouge.*

Bar à Gin Tonic

Les Gins 4cl **:**

Beefeater 7,50€
Citadelle, Generous, Roku 8€
Santa Ana, Hendrick's, 9€
Christian Drouin
Les gins aromatisés JUNE by G'VINE 8€
(Poire royale & Cardamome, Pêche sauvage & Fruits d'été)

Tonic :

Schweppes Indian Tonic +0,50€
Fever-Tree Mediterranean +2€
Schweppes Tonic Premium Hibiscus +2€

Les garnitures (au choix) :

Concombre, orange, citron jaune, citron vert, pamplemousse.
Poivre, baies roses, cardamome, clous de girofle, noix de muscade.
Romarin, lavande, basilic, hibiscus.

Bar à Mules

Moscow Mule 9€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert et Angostura bitter

London Mule 9€
Gin, ginger beer, jus de citron vert et Angostura bitter

Caribbean Mule 9€
Sailor Jerry, ginger beer, jus de citron vert et Angostura bitter

French Mule 10€
Cognac, ginger beer, jus de citron vert et Angostura bitter

Kiss Mule 9€
Lillet blanc, liqueur de Chambord, ginger beer, jus de citron jaune et cerise Amarena



Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cocktails Création

Between Bees
Cognac, Cointreau,
jus de citron vert, miel,
jus d'ananas, sirop de cassis 9€

Beurrer la Biscotte
Bourbon whisky infusé du moment, sucre,
cerise Amarena,
zeste d'orange, Angostura bitter 11€

The Big Banana
Vodka vanille, Pisang Ambon,
crème de coco, lait
9€

Coco Punch
Rhum, Pisang Ambon, crème de
coco, jus de pomme
9€

Passion Punch
Rhum, Pisang Ambon, purée de
passion, jus de pomme
9€

ArtiFizz
Gin Citadelle,
jus de cranberry, jus de citron vert,
cassonade, feuilles de menthe 9€

Le Révolutionnaire
Rhum Sailor Jerry,
liqueur de melon, jus d'ananas, jus de
citron vert, curaçao 9€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade 7€

Sweet Colada
Crème de coco, jus d'ananas, sirop de framboise 7€

Sweet on the beach
Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche, sirop de framboise 7€

Virgin Spritz
Sirop d'orange spritz, limonade, tranche d'orange 6€

Virgin Hugo Spritz
Sirop de fleur de sureau, limonade, menthe fraîche, tranche de citron jaune 6,50€

Virgin Madeleine
Sirop d'amaretto, sirop de vanille, jus d'ananas 7€

Virgin ArtiFizz
Jus de cranberry, limonade, jus de citron vert, cassonade et feuilles de menthe 7€

Bastille Sun
Jus d'ananas et de citron vert, sirop de vanille, purée de pêche 7€

Le Capricieux
Jus d'orange et d'ananas, sirop d'hibiscus 7€

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération