

Bonjour **BONJOUR**

Petit-déjeuner

(de 8h à 11h)

Formule

Café ou thé

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

+ Brioche toastée, beurre et confiture ou pâte à tartiner

7.50€



Déjeuner *(à partir de 11h45)*

Formule du jour : 20€

Plat du jour + Café gourmand (3 mignardises)

Plat du jour seul 16€

À la carte



Entrées

Œuf parfait, rillons, sauce au Chinon,
croûtons au beurre
9€

Truite fumée, betteraves rouges, citron confit,
crème au raifort
11€

Velouté de topinambour, noix de Saint-Jacques
poêlées, noisettes grillées
12€



Plats

Pièce du boucher VBF poêlée, sauce au poivre
de Penja, sucrose braisée, frites ou légumes rôtis
21€

Burger : steak haché Charolais, confit d'oignons
rouges, lard grillé, butternut snacké,
Sainte-Maure-de-Touraine, frites
17€

Poisson (selon arrivage), déclinaison de patate
douce, beurre vanille citron vert
17€

Curry vert de lentilles corail, lait de coco et
citronnelle, légumes de saison, noix de cajou
15€

Fromage / Desserts

Assiette de fromages, confit de poires tapées
9€

Cookie juste cuit, praliné noisette, sorbet fromage blanc
8€

Brioche perdue, poire pochée à la cardamome, chantilly mascarpone
7€50

Café gourmand (3 mignardises)
6€

Formule enfants

Steak haché Charolais, frites et/ou légumes +1 boule de glace 11€

En-Cas

(14h30-18h)



Assiette de frites

6€

(Supplément Morbier fondu +2.00€)

Croque-monsieur, jambon rôti aux herbes, béchamel,
vieux Comté 18 mois

11€

Assortiment de 4 mignardises

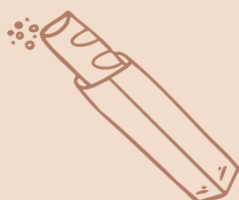
7€

Cookie juste cuit, praliné noisette, sorbet fromage blanc

8€

Brioche perdue, poire pochée à la cardamome,
chantilly mascarpone

7.50€



Bonjour
BONJOUR

Prix nets - Service compris

Tapas *(à partir de 18h)*

Truite fumée, betteraves
rouges, citron confit,
crème au raifort

15€

Bruschetta de pain de
campagne toastée, crémeux
d'artichaut, légumes de saison
rôtis, copeaux de Parmesan

11€

Rillons caramélisés au Vouvray,
moutarde à l'ancienne, pickles
d'oignons rouges

9€

Bruschetta de pain de
campagne toastée, béchamel
aux trompettes de la mort,
jaune d'oeuf confit, lomo grillé

12€

Assiette de frites
(Supp. Morbier fondu : +2€)

6€

Mont d'Or 500g, pommes de
terres grenaille poêlées à l'ail et
au romarin, confit d'oignons

24€

Gougères au Sainte-
Maure-de-Touraine, noix
(8 pièces)

7€

Tartinable du moment :
Houmous de patates douces,
pain de campagne grillé

7€

Planches

(servies avec du pain de campagne grillé)

Charcuterie :

Rillettes de Tours, chiffonnade de
jambon rôti aux herbes, boudin noir,
andouillette, moutarde à l'ancienne,
pickles

18€

Fromage :

Cromesquis de Sainte-Maure-de-
Touraine, fromage frais, Comté 18
mois, fourme d'Ambert, tomme aux
fleurs, confit de poire tapées

18€

Mixte

22€

Desserts

Cookie juste cuit, praliné
noisette, sorbet fromage
blanc

8€

Brioche perdue, poire
pochée à la cardamome,
chantilly Mascarpone

7,50€

Assortiment de 4 mignardises

7€



Brunch

(dimanche à partir de 11h)

Sucré

Pancakes (x4), sirop d'érable,
pâte à tartiner et confiture

6€

Cake au citron
Bonjour Bonjour

6€

Fromage blanc, fruits frais ou
confiture
Supplément granola+2€ 5€
(portion individuelle)

Brioche toastée, beurre, pâte à
tartiner et confiture

3.50€

Cake sportif
(graines & fruits secs) 8€

Brioche perdue,
caramel beurre salé 5€

Salé

Œuf bénédicte :
pancake, tombée d'épinards, œuf parfait,
sauce hollandaise

8€
(portion individuelle)

Bagel, truite fumée, fromage frais,
pickles d'oignons, concombre et sucrine

13€

Œufs brouillés, pain grillé
Supplément bacon +2€

5€
(portion individuelle)

Croque-monsieur, jambon rôti aux herbes,
béchamel, vieux Comté 18 mois

11€

Pommes de terre grenaille à la fleur de
sel et au romarin, fromage frais et
ciboulette

8€

Planches

Charcuterie 18€

Fromage 18€

Mixte 22€



Boissons

Smoothie (40cl) 7.50€

Champagne (12cl) 10€

Shot vitaminé (4cl) 4€

Mimosa (14cl) 12€

Jus de fruits frais (25cl) 5€



Boissons

Boissons Chaudes

Café	1,90€
Café serré	1,90€
Noisette	2,10€
Allongé	1,90€
Double café	3,50€
Café crème	4€
Cappuccino	4,50€
Café Viennois	4,50€
Café Frappé (froid)	4,50€
Déca	2€
Déca noisette	2,20€
Déca Allongé	2,70€
Double Déca	3,80€
Déca Crème	4,30€
Décappuccino	4,60€
Déca Viennois	4,60€
Chocolat	4€
Chocolat Viennois	4,80€
Thé	4€

(Fruitsrouge, Bali, Earl Grey, Minty,

Jasmin, jardin bleu)	
Infusion	4€
(Verveine, Rooibos)	
Latte Macchiato	4€
Latte macchiato Viennois	4,50€
Matcha	4,50€
Matcha Latte	4,80€
Matcha Frappé (froid)	4,80€
Supp. sirop vanille/caramel	0,50€



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

— 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€
Arctic Hops IPA 6,2%	4,60€	6,10€	8,20€
Off White (Art is an Ale) NEIPA 6,5%	4,60€	6,10€	8,20€
La Cristal Blonde + Sirop	4,50€	5,90€	8€
Monaco	4,50€	5,90€	8€
Panaché	4,50€	5,90€	8€
La Cristal Blonde + Picon	5€	6,60€	9€

Bières Bouteille

ART IS AN ALE (33cl):	
SEPIA stout, ABSTRACT ambrée, PASTEL pale ale	7€
KAPSYL:	
SMOKEY SEASON saison fumée, FRUITY JUNGLE sour 44cl	9€
FIGUE & FURIOUS gose 33cl	7€
BROOKLYN SPECIAL EFFECT sans alcool 33cl	6€

Softs

	33cl	50cl	75cl	1L
Evian		4,50€		6€
Badoit		4,50€		6€
Badoit rouge	3,70€			
Chateldon			6€	
Sirop à l'eau* 33cl				3€
Diablo * 25cl				4€
Limonade 25cl			3,50€	
Jus de fruits Granini 25cl				4€
(Orange, ananas, abricot, pomme, ACE, 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)				
Hop Water Kapsyl 25cl				4,50€

Vins



Rouge

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

Blanc

Languedoc - Pays d'Oc IGP - Les Jamelles	5€	28€
Valençay AOP - Collégiale Haut de Loire Sébastien Vaillant	6,50€	35€
Touraine Chenonceau AOP - Domaine Les Caillots	7€	38€
Côteaux d'Ancenis Malvoisie AOP - Domaine du Haut Plessis	6€	32€
Chablis AOC - La Chablisienne Le Finage		48€
Bourgogne - Château de Rully 1er cru		57€
Pouilly Fuissé AOC - Les Vieux Murs - Réserve		58€
Côte de Provence AOP - Rolle - Château Sainte Marguerite		60€
Kir plat (14cl) pêche, cassis, cerise, mûre, framboise	6€	
Kir plat Fiorente ou Chambord	6€	

Rosé

Côtes de Provence AOP - Domaine Manon	6,50€	35€
---------------------------------------	-------	-----

Effervescent

Vouvray Brut - Domaine Toussaint 12%	5€	28€
Pétillant Naturel - Cuvée "PourMaGueule" Julien Fouet Bio	6,50€	35€
Champagne EPC Brut 12,5%	11€	
Champagne - Pinot Noir - Collery Blanc de Blancs 12%		75€
Champagne Bollinger 12 %		90€
Kir pétillant BB (14cl) pêche, cassis, cerise, mûre, framboise	6€	
Fiorente ou Chambord	6€	

Cocktails

Base Rhum

Mojito

9€

6cl Rhum cubain, cassonade, menthe fraîche,

citron vert, eau gazeuse et Angostura Bitter

Ti Punch

7,50€

6cl Rhum agricole, cassonade et citron vert

Mai Tai

9,50€

3cl Rhum brun, 3 cl Rhum blanc,

1,5 cl triple sec, sirop d'orgeat et jus de citron vert

Pina Colada

9€

6cl Rhum blanc, jus d'ananas et crème de coco

Dark n' Stormy

9,50€

6cl Black Spiced Rhum, jus de citron vert,

ginger beer et Angostura bitter

Cuba Libre

8€

5cl de Rhum Brun, Coca-Cola et citron vert

Caipirinha

8€

5cl de Cachaça, citron vert, cassonade

Base Gin

Gin Fizz

9€

6cl Gin, sirop de sucre, citron jaune et eau gazeuse

Negroni

9€

3cl Gin, 3cl Campari, 3 cl Vermouth Rouge et un zeste d'orange

5cl Gin, 1cl Vermouth Dry et olive verte

Dry Martini

9€

Singapore Sling

10€

3cl de Gin, 1,5 cl de liqueur de cerise, 0,5 cl de triple sec, 0,5 cl de Bénédictine, jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine et Angostura bitter

Base Tequila

Tequila Sunrise

8€

5cl Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine

Margarita

9€

5 cl Tequila, 2cl Triple sec, sucre de canne et citron vert



Base Vodka

Sex on the beach

9,50€

4cl Vodka, 2cl crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry et liqueur de Chambord

White Russian

9€

4cl Vodka, 2cl liqueur de café et lait

Espresso Martini

10€

4 cl Vodka, 2cl liqueur de café, double café serré et sirop de sucre

Pornstar Martini

10€

4cl Vodka vanille, 2cl Passoa,

purée de passion,

accompagné d'un shot de Vouvray brut

Cosmopolitan

9€

4 cl Vodka, 2cl triple sec, citron vert

et jus de cranberry

Caipiroska

8€

5cl de Vodka, citron vert, cassonade

Base Whisky

Old Fashioned

10€

6 cl Bourbon Whisky, sucre, cerise

au marasquin, zeste d'orange et Angostura bitter

Mint Julep

9€

5cl Bourbon Whisky, cassonade,

menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse

Manhattan

9€

5cl de Rye Whisky, 2 cl de Vermouth rouge,

Angostura Bitter et cerise au marasquin

encore des *Cocktails*

Bar à Spritz

Aperol Spritz 7,50€

5cl Aperol, 8cl Vouvray pétillant, eau gazeuse et tranches d'orange

Fiorente Spritz 8€

5 cl Fiorente, 8 cl Vouvray pétillant, eau gazeuse et tranches de citron vert et jaune

Sarti Spritz 8€

5cl Liqueur de Sarti, 8cl Vouvray pétillant, eau pétillante, et tranche d'orange et de citron jaune

Hugo Spritz 8€

5cl Fiorente, 8 cl Vouvray pétillant, eau gazeuse, menthe fraîche et tranches de citron jaune

Chambord Spritz 8€

5cl Liqueur de Chambord, 8 cl Vouvray pétillant, eau gazeuse et cerise au marasquin

Italicus Spritz 8€

5cl Liqueur d'Italicus, 8 cl Vouvray pétillant, eau gazeuse et tranches de citron jaune

Limoncello Spritz 8€

5cl Limoncello, 8cl Vouvray pétillant, eau gazeuse et tranches de citron jaune

Cocktails Chauds

Irish Coffee 7,50€

3cl Whisky Irlandais, sirop de sucre, café et chantilly

Cuban Coffee 7,50€

3cl Rhum brun, sirop de sucre, café et chantilly

French Coffee 9€

3 cl Cognac, sirop de sucre, café et chantilly

Italian Coffee 7,50€

3cl Amaretto, café et chantilly

Grog Calva 7€

3cl Calvados, miel, citron jaune et allongé à l'eau chaude

Bar à Gin Tonic

Les Gins : 7,50€

- **Beefeater** 7,50€
- **Citadelle, Generous, Roku** 8€
- **Santa Ana, Hendricks, Christian Drouin** 9€
- **Les gins aromatisés JUNE by G'VINE** 8€

(Poire royale & Cardamome, Pêche sauvage & Fruits d'été)

Tonic : +0,50€

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

Les garnitures (au choix):

Concombre, orange, citron jaune, citron vert, pamplemousse

Poivre, baies roses, cardamome, clous de girofle, cannelle, noix de muscade. Romarin, lavande, basilic, hibiscus.

Bar à Mules

Moscow Mule 9€

5cl Vodka, ginger beer, citron vert et Angostura Bitter

London Mule 9€

5cl Gin, ginger beer, citron vert et Angostura Bitter

Jamaican Mule 9€

5cl Dark Spiced Rum, ginger beer, citron vert et Angostura Bitter

French Mule 10€

4cl Cognac, ginger beer, citron vert et Angostura Bitter



Alcools

Apéritifs

Ricard 45° (2cl)	2,50€
Campari 25° (6cl)	6€
Suze 15° (6cl) 5€	5€
Vermouth Martini 14°5	
blanc, rouge	6€
Lillet blanc 17° (6cl)	6€
Porto Twany 19° (6cl)	6€
Americano 8€	8€
Vouvray Brut Dom. Toussaint 12° (12cl)	5€
Pétillant Naturel (12cl)	
Cuvée "PourMaGueule" Julien Fouet Bio	6,50€
Kir plat BB (14cl)	
pêche, cassis, cerise, mûre	6€
Fiorente ou Chambord	6€
Kir pétillant BB (14cl)	
pêche, cassis, cerise, mûre	6€
Fiorente ou Chambord	6€
Champagne EPC Brut (12cl)	11€



Digestifs

Menthe Pastille 24° (6cl)	6€
Get 27 17°9 (6cl)	6€
Baileys 17° (6cl)	6€
Liqueur de Chambord 16°5 (6cl)	7€
Amaretto 28° (6cl)	6€
Limoncello 20° (6cl)	5€
Eaux de vie de Poire 40% (6cl)	8€
Génépi (6cl)	7€
Cognac / Armagnac VS (4cl)	11€
Cognac XO (4cl)	17€

Shooters

Menthe Pastille / Get 27 3€
Jager Bomb 4,50€
Baby Guinness / Jagermeister 3,50€
Vodka Get 27 / Menthe Pastille Cognac 4€
Rhum arrangés / Vodka aromatisées 4€
Madeleine X4 16€

Spiritueux (4cl)

Rhum

Havana 3 ans 40%	7€
Havana Añejo especial 40%	8€
Havana 7 ans 40%	9€
Santa Teresa 40%	12€
Trois rivières 40%	7€
Arcane 12 ans 40%	9€
Kraken 40%	7€
Plantation Pineapple 40%	9€
Janeiro Cachaça 40%	7€

Tequila

Olmecca 35%	7€
Espolon Reposado 40%	9€

Vodka

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

Whisky

Ballantine's 40% 7€
Jameson Premium 40% 7€
Aberlour 10 ans 40% 9€
Laphroaig 10 ans 40% 10€
Maker's Mark 47% 9€
Bulleit (Rye) 45% 9€

Gin

GIN:	
Beefeater 40%	7,50€
Citadelle 44%	8€
Hendricks 44%	9€
Generous 44%	8€
Santa Ana 42,3%	9€
Roku 43%	9€
Christian Drouin 42%	9€
Gins aromatisés JUNE	8€
(Poire royale et Cardamome, Pêche sauvage et Fruits d'été)	

Coca-Cola, jus ananas, jus orange, limonade, eau pétillante + 0,50€
Red Bull (canette) + 2,50€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, cassonade et limonade 7€

SweetColada

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

Sweet on the beach

Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche et sirop de mûre 7€

Virgin Spritz

Sirop de Spritz, limonade et tranches d'oranges 6€

Virgin Hugo Spritz

Sirop de fleur de sureau, limonade, menthe fraîche et tranche de citron jaune 6,50€

Virgin Madeleine

Jus d'ananas, sirop de Triple sec et sirop d'amaretto 7€

