

Bonjour BONJOUR

Petit-déjeuner

(du lundi au samedi de 9h à 11h)

Formule

Café, thé ou chocolat chaud

Supplément 1€ pour: cappuccino, décauccino, matcha, matcha latte et latte macchiato

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

+ Brioche toastée, beurre et confiture ou pâte à tartiner

(1.3.6.7.8)

7.50€

Omelette 7€

Omelette au fromage 8€

Omelette au jambon 8€



Prix nets - Service compris

Notre carte

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

Entrées

Tomates d'antan rôties, burrata crémeuse,
pignons de pin, espuma au basilic,
pain bio grillé
(1.6.8.12) 9€

Gravlax de dorade sébaste aux agrumes,
salade de fenouil, crème fouettée au citron
(1.4.6.8.12) 12€

Gaspacho de courgettes, fromage frais,
crevettes au piment d'Espelette, chorizo
(2.6.8.12) 13€

Terrine de foie gras de canard au cognac,
chutney de pêche, pain bio grillé
(1.10.12) 17€

Plats

Pièce de bœuf VBF* poêlée,
polenta aux noisettes,
crème de girolles à l'estragon
22€ (6.8.9.12)
*VBF: Viande Bovine Française

Poisson (selon arrivage),
risotto d'épeautre aux amandes grillées,
sauce façon mouclade au curry
18€ (1.4.6.8.12.13)

Ravioles de tomates confites, ricotta, basilic et
pignons de pin, crème de parmesan
16€ (1.3.6.8)

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 3 chocolats juste cuit 8€
Praliné noisette, glace fromage blanc (1.3.6.7.8)

Douceur de figues 8,50€
Financier noisettes, compotée de figues et d'oranges, chantilly au cidre, figues fraîches, noix sablées
(1.3.6.8.12)

Comme un Snickers 8,50€
Biscuit cuillère, praliné cacahuète, ganache chocolat, caramel vanille & caramel chocolat
(1.3.5.6.7.8)

Café gourmand (3 mignardises) 7€
(1.3.6.7.8.12)

Glace 2 ou 3 boules 4,80€ / 6,90€
(vanille, framboise, caramel beurre salé, chocolat, citron vert, café, fromage blanc)
(1.3.6.7.8.12)

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 (3 mignardises)

Plat du jour seul : 17€

En-Cas

(du lundi au samedi de 14h à 18h)



Assiette de frites

7€

(supplément Morbier fondu +2€) (6)

Croque-monsieur

Jambon rôti au miel, béchamel, Comté AOP 18 mois

12€

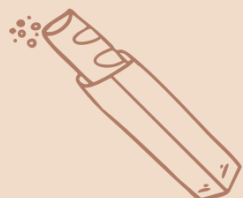
(1.6.8.12)

Wrap de légumes confits

Mozzarella di bufala, pesto basilic, salade de roquette

10€

(1.6.8.12)



Cookie 3 chocolats juste cuit

Praliné noisettes, glace crème fraîche

8€

(1.3.6.7.8)

Douceur de figues

Financier noisettes, compotée de figues et d'oranges, chantilly au cidre, figues fraîches,
noix sablées

(1.3.6.8.12)

8.50€

Comme un Snickers

Biscuit cuillère, praliné cacahuètes, ganache chocolat, caramel vanille & caramel chocolat

(1.3.5.6.7.8)

8.50€

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, fromage blanc)

4.80€ / 6.90€

(6.7.8)

Prix nets - Service compris

Tapas

(du lundi au samedi à partir de 18h)

**Gravlax de dorade sébaste
aux agrumes, salade de
fenouil, crème fouettée au
citron** (1.4.6.8.12)

12€

**Camembert AOP de Normandie
rôti, pommes de terre grenaille au
romarin** (1.6)

17€

**Rillons "Roi Rose de Touraine"
caramélisés, moutarde à
l'ancienne, pickles** (1.6.8.12)

10€

**Pinsa, concassé de tomates,
burrata et roquette**
(Supp. jambon Serrano : +4€) (1.6.8.12)

13€

**Terrine de foie gras de canard au
cognac, chutney de pêche,
pain bio grillé** (1.10.12)

17€

Assiette de frites
(Supp. Morbier fondu : +2€) (6)

7€

**Sticks de gouda de Touraine,
caviar de courgettes** (1.6.8)

9€

**Croustillant de canard aux
noisettes, condiment au fromage
blanc et citron confit** (1.6.8.12)

13€

**Wrap de légumes confits,
mozzarella di bufala, pesto basilic,
salade de roquette** (1.6.8.12)

10€

**Rillettes de la mer aux algues,
pain bio grillé** (1.4.6.8.10)

11€

**Tartinable du moment :
Houmous de pois chiches et
piquillos au piment d'Espelette,
pain bio grillé** (1.6.8)

7€

Planches

(servies avec du pain de campagne grillé)

Mixte (1.3.6.8.10.12)

23€

Charcuterie : (1.6.8.10.12)

Rillettes de Tours, jambon rôti au miel,
saucisse sèche d'Auvergne, terrine de
canard, moutarde à l'ancienne et pickles

18€

Fromage : (1.6.8)

Cromesquis de Ste-Maure-de-Touraine, fromage
frais à l'ail, Comté AOP 18 mois, Ossau Iraty,
tomme aux fleurs,
confiture de cerise

18€

Desserts

Cookie 3 chocolats juste cuit
Praliné noisettes, glace fromage blanc
(1.3.6.7.8)

8€

Douceur de figues

Financier noisettes, compotée de figues
et d'oranges, chantilly au cidre, figues
fraîches, noix sablées
(1.3.6.8.12)

8.50€

Comme un Snickers

Biscuit cuillère, praliné cacahuètes,
ganache chocolat, caramel vanille &
caramel chocolat
(1.3.6.8.12)

8.50€

Assortiment de 4 mignardises
(1.3.6.7.8.12)

7€



Brunch

(le dimanche à partir de 11h)

Sucré

Pancakes (x5), sirop d'érable ou pâte à tartiner
(1.3.6.12) (1.3.6.7.8.12)

6€

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

5€

Brioche toastée, beurre, pâte à tartiner
ou confiture
(1.3.6)

4€

Brioche perdue,
caramel beurre salé, chantilly
(1.3.6)

6€

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

8€

Salé

Focaccia aux légumes rôtis, crème de
parmesan, jaune d'œuf confit
(1.3.6)

9€

Avocado toast: pain de campagne bio toasté,
avocat, truite fumée et salade de roquette
(1.4.6.8.12)

14€

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

5€

Croque-monsieur, jambon rôti au miel,
béchamel, Comté AOP 18 mois
(1.6.12)

12€

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

9€

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

8€



Boissons

Smoothie (40cl)

7,50€

Champagne (12cl)

10€

Shot vitaminé (8cl)

4€

Mimosa (14cl)

12€

Jus de fruits frais (25cl) 5€



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	NÉNTU	DÉCOUPÉ
Dessus de palette (bœuf)	France	France	France	France	France
Faux filet	France	France	France	France	France
Boudin noir	France	France	France	France	France
Andouillette	France	France	France	France	France
Rillons (Roi Rose)	France	France	France	France	France
Jambon blanc	France	France	France	France	France
Suprême de poulet	France	France	France	France	France
Mignon de porc	France	France	France	France	France
Poitrine fumée	France	France	France	France	France
Lomo	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne
Chorizo	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne	Espagne
Magret de canard	France	France	France	France	France