

CARTE DES PLATS

MENU

BURGERS & CROQUES maison

accompagné de frites



Burger Cheddar12,00 €

Steak haché VBF 150 gr, salade, oignon rouge, tomate, fromage cheddar, cornichon, sauce burger, pain brioché.

Burger Touraine.....14,00 €

Steak haché VBF 150 gr, salade, oignon rouge, tomate, fromage de chèvre de Touraine, cornichon, sauce burger, pain brioché.

Burger Normand.....14,00 €

Steak haché VBF 150 gr, salade, oignon rouge, tomate, camembert au lait cru, cornichon, sauce burger, pain brioché.

Burger Montagnard.....13,00 €

Steak haché VBF 150 gr, salade, oignon rouge, tomate, fromage à raclette, cornichon, sauce burger, pain brioché.

Burger Végétarien.....11,00 €

Falafels, aubergine confite, salade, oignon rouge, tomate, fromage cheddar, cornichon, sauce burger, pain brioché.

Croque Jambon-emmental.....8,00 €

Pain de mie beurré et grillé, jambon blanc, emmental, avec salade verte et frites

Croque Bacon-mozzarella.....8,00 €

Pain de mie beurré et grillé, bacon, mozzarella, avec salade verte et frites

Boîte chaude

accompagné de salade verte et de tomates

>Parmentier de canard10,50 €

Ecrasé de pommes de terre, crème fraîche, canard confit

>Lasagnes végétariennes9,00 €

Lasagnes, poireaux, carottes, choux fleurs, brocolis, sauce béchamel au curry

>Lasagnes bologneses.....9,50 €

Lasagnes, boeuf VBF, tomates, oignons, sauce béchamel, herbes de Provence

>Moussaka..... 10,00 €

Aubergines grillées, oignons, poivrons, tomates, effiloché de boeuf VBF, sauce béchamel, emmental

Autres plats

Soupe froide GASPACHO..... 3,00€

Tomates & légumes d'été

Poké Bowl.. 8,50€

Salade composée de crudités, légumineuses, fruits, céréales, graines + falafels – composée selon marché du jour

Fish & chips.....12,90 €

Cabillaud panné 200/230 gr, frites, sauce tartare

Fish & chips.....11,00 €

Cabillaud panné 150/180 gr, frites, sauce tartare

Planche fromages/charcuterie9,00 €

Portion de frites seules2,30 €

MENU ENFANT 9,90€

Fish & chips 150 gr

Cabillaud panné 150/180 gr, frites, sauce tartare

ou

Steak haché & frites

Steak haché 150 gr VBF, portion de frites

Glace Rocket ou 1 boule de glace

Boisson

sirop à l'eau parfum au choix

CARTE DES PLATS

MENU



BURGERS & CROQUES maison

accompagné de frites



Burger Cheddar12,00 €

150 gr minced Steak haché VBF, salad, red onion, tomato, cheddar cheese, pickles, burger sauce, brioche bread.

Burger Touraine.....14,00 €

150 gr minced Steak haché VBF, salad, red onion, tomato, local goat cheese, pickles, burger sauce, brioche bread.

Burger Normand.....14,00 €

150 gr minced Steak haché VBF, salad, red onion, tomato, camembert, pickles, burger sauce, brioche bread.

Burger Montagnard.....13,00 €

150 gr minced Steak haché VBF, salad, red onion, tomato, raclette cheese, pickles, burger sauce, brioche bread.

Burger Végétarien.....11,00 €

Falafels, eggplant confite, salad, red onion, tomato, cheddar cheese, pickles, burger sauce, brioche bread.

Grilled cheese Ham-emmental.....8,00 €

Puttered sandwich bread, ham, emmental, with salad & fries

Grilled cheese bacon-mozzarella...8,00 €

Puttered sandwich bread, bacon, mozzarella, with salad & fries

Boîte chaude

accompagné de salade verte et de tomates

>Parmentier de canard10,50 €

Mashed potatoes, slow cook duck, with salade and tomatoes

>Lasagnes végétariennes9,00 €

Lasagna, leeks, carrots, cauliflower, broccoli, curry béchamel sauce

>Lasagnes bologneses.....9,50 €

Lasagna, beef VBF, tomato, onions, béchamel sauce, herbals

>Moussaka..... 10,00 €

Grilled eggplant, onions, bell pepper, tomato, beef VBF, béchamel sauce, emmental

Autres plats

Soupe froide GASPACHO..... 3,00€

Tomatos & summer's vegetables

Poké Bowl.. 8,50€

Salad composed of raw vegetables, legumes, fruits, cereals, seeds + falafels – composed according to the market of the day

Fish & chips.....12,90 €

Breaded cod 200/230 gr, fries, tartare sauce

Fish & chips.....11,00 €

Breaded cod 150/180 gr, fries, tartare sauce

Planche fromages/charcuterie9,00 €

cheese and cold meats board

Portion de frites seules2,30 €

CHILDREN MENU 9,90€

> Fish & chips 150 gr

Breaded cod 150/180 gr, fries, tartare sauce

or

Steak haché & frites

Minced beef 150 gr VBF with fries

> Rocket ice cream

or

1 scoop of ice cream

> Boisson

water syrup (perfume of your choice)

CARTE DES BOISSONS ET GLACES

SOFT DRINK & ICE CREAM

Boissons fraîches

Soda 33 cl 2,00 €

Coca Cola, Perrier, Fuzetea, Oasis, Orangina, Sprite, Sweppes

Jus de fruits Pago 20 cl 2,90 €

fraise, mangue, pommes

Jus de pomme 25 cl 3,00 €

les vergers de la Manse

Kéfir (boisson fermentée) 33 cl 3,50 €

thé vert, gingembre - curcuma, fleurs de sureau

Kombucha (thé fermenté) 33 cl 3,50 €

Hemps

Ginger Beer bio 33cl 3,50 €

boisson au gingembre sans alcool

DIABOLO 2,00 €

Sirop à l'eau 33 cl 1,60 €

fraise, grenadine, menthe, orgeat, cerise, cassis

EAU PLATE...50 CL... 0,50 € 1 L... 1,50 €

SAN PELLGRINO 2,00 €

MILKSHAKE (LAIT) 4,00 €

SMOOTHIE (EAU) 3,50 €

>Fresh

Orange, fraise, menthe fraîche

>Ultraviolet

Fraise, banane, myrtille

>Boost

Orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre, sirop agave

>Exotic

Mangue, ananas, fruits de la passion

> Nutritonic

Pomme, banane, kiwi, basilic

> Vitamango

Orange, mangue, cannelle

Desserts et glaces

Yaourt Fermier le Fierbois 3,00 €

Demandez les parfums du moment

Crème dessert Fierbois 3,90 €

Chocolat ou Caramel

Fromage blanc 5,00 €

au miel de mes ruches ou coulis fruits rouge

Brownie chocolat 5,00 €

avec glace vanille + crème anglaise

Magnum 2,90 €

Amande, Classic, Euphoria

Haribo push up 2,20 €

Solèro Exotic 2,60 €

Rocket 1,10 €

Ben&Jerry's Vanilla pécan 3,20 €

Cornetto vanilla/chocolat 2,40 €

Boule de glaces & sorbets

Vanille, chocolat, fraise, cassis, citron, caramel fleur de sel, framboise

1 boule ... 2,50 € / 2 boules ... 3,50 € / 3 boules ... 4,50 €

Boissons chaudes

Café 1,20 €

Thé/infusion 3,00 €



CARTE DES BOISSONS

DRINKS (ALCOHOL)

Bières locales

Bière Locale La Loirette 33 cl..... 4,00 €

artisanale et bio

blanche, blonde ou ambrée

Bière Locale La Bier'Ouette 33 cl.....4,00 €

artisanale

blanche, blonde, ambrée, noire ou de printemps

Bière pression 25 cl.....3,00 €

Vins (producteur R. Rochette à Nazelles Négron)

Vin de Touraine AOC

Rouge - cuvée François 1er 2021..... bouteille 75 cl **12,90 €** - verre 16 cl **3,50 €**

Rosé 2022 bouteille 75 cl **12,50 €** - verre 16 cl **3,20 €**

Vin de Vouvray AOC

Blanc sec 2022.....bouteille 75 cl **13,50 €** - verre 16 cl **4,00 €**

Grosse Pierre 2022 blanc 1/2 secbouteille 75 cl **15,00 €** - verre 16 cl **4,50 €**

Vin de Vouvray AOC

Méthode Traditionnelle Brutbouteille 75 cl **18,00 €** - verre 16 cl **4,90 €**

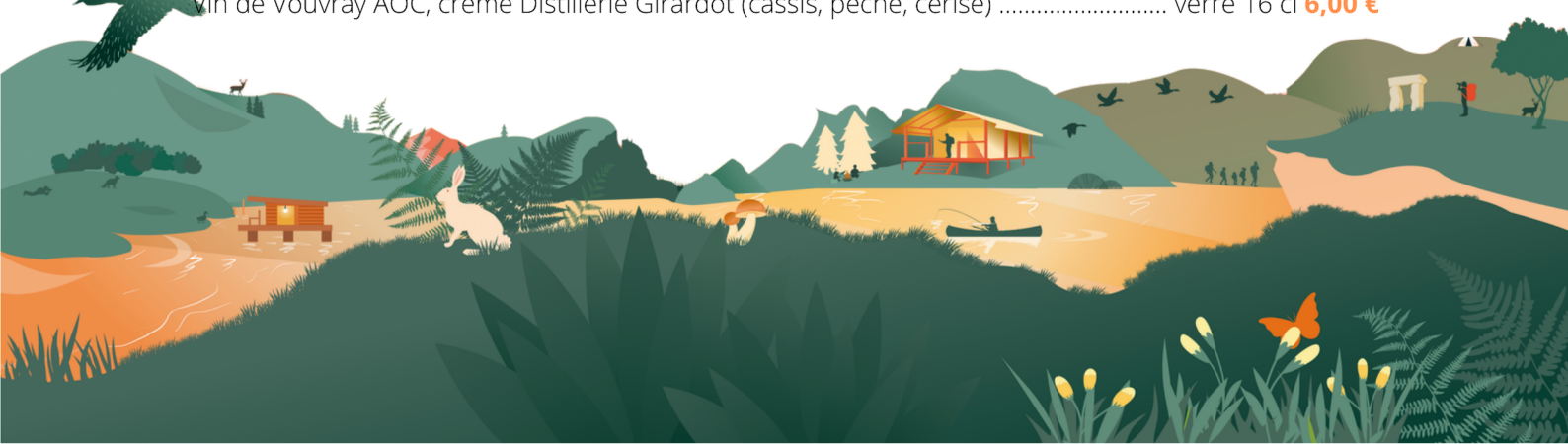
Cocktails (à base de vins, crèmes & liqueurs locales)

Spritz Touraine

Vin de Vouvray AOC Méthode Traditionnelle Brut, apérol verre 16 cl **6,00 €**

Kir Vouvray

Vin de Vouvray AOC, crème Distillerie Girardot (cassis, pêche, cerise) verre 16 cl **6,00 €**



CARTE DES BOISSONS

SANS ALCOOL

DRINKS (NO ALCOHOL)

Bière Locale La Bier'Ouette ZERO - 33 cl4 €

artisanale - (1,1 %), arôme citron & orange

Cocktails à base de spiritueux sans alcool JNPR
(fabriqués en Normandie)

Amboise Mule.....6 €

JNPR n°2, ginger beer bio, citron vert

Comme un gin tonic.....6 €

JNPR n°1, schweppes tonic, tranche de citron

Fleurs de sureau.....6 €

JNPR n°1, kéfir fleurs de sureau, citron vert



[Low alcool]

