


Plats

BURGERS & CROQUES maison

 (avec frites)

Burger Cheddar 12,00 €

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 14,00 €

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

Burger Végétarien 12,00 €

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

BOITES CHAUDES

(avec salade verte et tomates)

Parmentier de canard 11,00 €

Écrasé de pommes de terre, crème fraîche, canard confit

Lasagnes végétariennes 9,00 €

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

Lasagnes bolognaises 9,50 €

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

AUTRES PLATS maison

 (avec frites)

Fish & chips 13,50 €

Cabillaud pané 200/230 gr, frites, sauce tartare

Fish & chips 11,50 €

Cabillaud pané 150/180 gr, frites, sauce tartare

Portion de frites 3,00 €

Poké bowl 8,50 €

Mélange de salade, riz, crudités, fruits, céréales & légumineuses de saison selon l'inspiration du moment

PLATS TRAITEURS ARTISANAUX

(avec frites ou salade)

Bœuf bourguignon 13,00 €

Bœuf (France), vin rouge Touraine, carottes, champignons, poitrine fumée (Touraine), oignons

Chili Con Carne 11,00 €

Bœuf, haricots rouges, tomates, poivrons verts, oignons, tomates, piments

Effiloché de canard confit et écrasé de

pommes de terre 12,00 €

Pomme de terre, canard confit (France)

Risotto aux champignons 8,00€

Riz arborio, champignons de Paris, crème, lait, œufs, vin blanc, beurre, parmesan

Légumes fondants curry lait de coco .. 8.00€

Courgettes, carottes, pommes de terre, lait coco, épices fumées Curry

MENU ENFANT

9,90€

 Fish & chips 150 gr


Cabillaud pané 150/180 gr + frites, sauce tartare

OU

 Steak haché & frites

Steak haché 150 gr VBF + frites

 Glace Rocket ou Twister ou 1 boule de glace

Sirop à l'eau parfum au choix 

La disponibilité de tous les plats n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison

Prix nets TTC service compris

Grignotages

À PARTAGER (OU PAS...)

Tartinades

Servies avec pain de campagne

Tartinade au Chèvre Frais, au choix,
pot de 90 gr7,00 €

Tomates/Basilic
Carottes/piment d'Espelette,
Petit pois/menthe,
Courgette/curry,
Lentille corail/paprika,
Aubergine grillée/coriandre,
Houmous,
Olivade noire



Rillettes de Tours IGP artisanales,
pot de 60g6,00 €

Trempeuses

Servies avec des bâtonnets
de carottes

Trempeuse au chèvre affiné, au choix,
pot de 90 gr7,00 €

Chèvre affiné aux noix
Chèvre affiné miel
Chèvre affiné persil & ciboulette

Autres plats

Chips 90 gr1,50 €

Chips artisanales du Perche, salées

Portion de frites seules3,00 €

Fromage entier à partager9,00 €

Camembert au lait cru AOP (vache)
Sainte Maure de Touraine AOP (chèvre)

Gaspacho3,00 €

Soupe froide de légumes d'été

Terrines

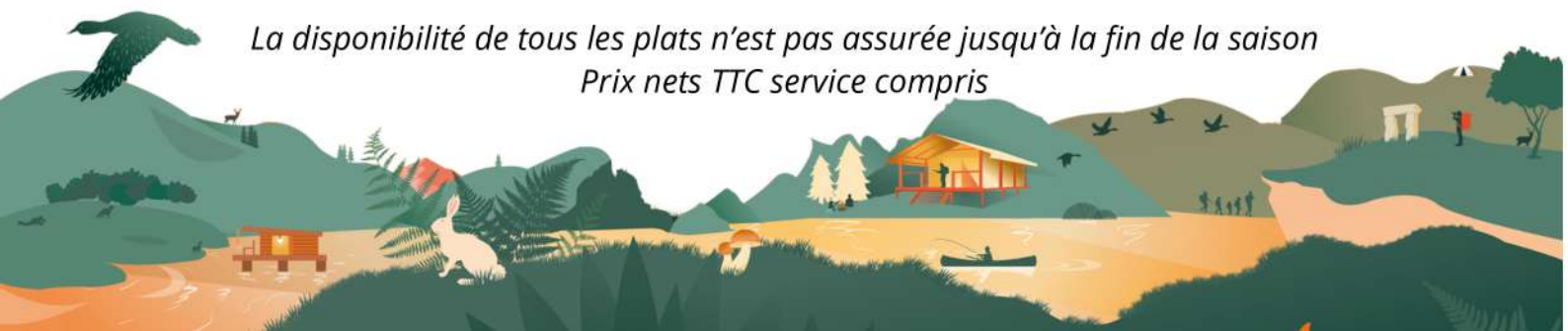
Terrine de poisson ou de viande, au
choix7,50 €

Pâté du Paysan (à base de porc)
Délice de saumon
Anchoïade

Terrine artisanale locale, au choix,
pot de 100 g8 €

Terrine de porc "Roi rose de Touraine" à l'ail
des ours
Terrine de canard aux zestes d'orange

La disponibilité de tous les plats n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison
Prix nets TTC service compris



Boissons et glaces

Boissons fraîches sans alcool

Soda 33 cl 2,50 €

Coca Cola, Coca zéro, Icetea, Orangina, Oasis, Schweppes tonic, 7 UP...

Tibikos (Kefir) 33 cl 3,50 €

Thé vert, gingembre/curcuma, fleurs de sureau

Kombucha 33 cl 3,50 €

Ginger Beer 33 cl 3,50 €

Jus de pommes bio 25 cl 3,50 €

Jus fruits pago 20 cl 3,00 €

Abricot ou ananas

Diabolo 2,00 €

Sirop à l'eau 33 cl 1,60 €

fraise, citron, framboise, menthe, grenadine, cassis

Eau plate 50 cl 1,00 €

Eau plate 1 L 3,00 €

San Pellegrino 50 cl 2,50 €

MILKSHAKE (LAIT) 4,50 €

SMOOTHIE (EAU) 4,00 €

Fresh

Fraise, orange, menthe fraîche

Ultraviolet

Fraise, banane, myrtille

Boost

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

Exotic

Ananas, mangue, fruits de la passion

Little candy

Fraise, pomme golden, vanille

Desserts et glaces

Yaourt Fermier le Fierbois 3,00 €

demandez les parfums du moment..

Crème dessert Fierbois 3,90 €

Chocolat ou parfum du moment

Fromage blanc 4,00 €

au miel de mes ruches

Brownie chocolat, glace vanille, crème anglaise 6,00 €

Magnum 2,90 €

Amande, Classic, chocolat blanc

Magnum Spécial 3,20 €

Double Gold Caramel Billionaire, La Pistache signature

Solero 2,80 €

Exotic (Glace vanille, enrobage/sauce fruits exotiques), **Strawberry Twist** (Glace vanille, enrobage/sauce Fraise & citron vert)

Haribo push up 2,20 €

Glace vanille, sauce fraise + bonbons oursours

Rocket 1,10 €

Framboise, Orange et Ananas

Ben&Jerry's (pot 100ml) 3,20 €

Cornetto chocolat ou vanille 2,50 €

Volcanic 2,50 €

Glaces vanille & chocolat, biscuits, billes croustillantes, sauce caramel salée

Twister 1,80 €

Orange, fraise, citron

Glaces & sorbets

Vanille, fraise, chocolat, citron, framboise, pistache, praliné, caramel beurre salé

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

Supplément Chantilly...1,00 €

Boissons chaudes

Café 1,30 €

Thé/infusion 3,00 €

La disponibilité de tous les plats & boissons n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison

Prix nets TTC service compris

Bières & cocktails

Bière Locale La Loirette 33 cl 4,50 €

artisanale et bio - existe en **blonde, ambrée**



Bière Locale La Bier'Ouette 33 cl 4,50 €

artisanale - existe en blanche, blonde, ambre, noire et sans alcool

Bière Pression 1664 blonde ... 25 cl ... 4,00€ 33 cl ... 4,00€

Cocktails à base de vins, crèmes et liqueurs locaux, verre 16cl

A base de Vin pétillant de Vouvray Méthode Traditionnelle Brut



Spritz Touraine 7,00 €

Vin de Vouvray, apérol

Kir Vouvray (pétillant) 7,00 €

Vin de Vouvray, crème de cassis

Kir Gingembre 7,00 €

Vin de Vouvray, sirop de gingembre, gingembre confit

Kir Agrumes 7,00 €

Vin de Vouvray, liqueur d'agrumes

Cocktail Ambacia 6,50 €

Vin de Vouvray, cocktail Ambacia Girardot (fruits rouges)

Cocktail Chenonceau 6,50 €

Vin de Vouvray, cocktail Chenonceau Girardot (agrumes & fruits rouges)

A base de Vin tranquille de Vouvray AOC

Kir Vouvray (classique) 6,50 €

Vin de Vouvray, crème de cassis

A base de Vin rosé de Touraine AOC

Rosé Pamplemousse 6,00 €

Vin de Touraine, liqueur de pamplemousse

La disponibilité de tous les plats & boissons n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison

Prix nets TTC service compris



Vins & Cidres



Vignoble Romaric Rochette - Nazelles Négron

Vin de Touraine AOP

Rouge - cuvée François 1er 2023.....bouteille 75 cl **12,90 €** - verre 16 cl **3,50 €**
Rosé 2024 (cépage Gamay).....bouteille 75 cl **12,50 €** - verre 16 cl **3,50 €**

Vin de Vouvray AOC

Blanc sec 2024 (Chenin).....bouteille 75 cl **13,50 €** - verre 16 cl **4,00 €**
Grosse Pierre 2024 blanc 1/2 sec (chenin).....bouteille 75 cl **15,00 €** - verre 16 cl **4,50 €**

Vin de Vouvray AOC

Méthode Traditionnelle Brutbouteille 75 cl **18,00 €** - verre 16 cl **5,00 €**

Vignoble Closerie de Chanteloup - Amboise



Vin Blanc AOP Touraine

Sauvignonbouteille 75 cl **16,90 €**

Vin blanc

Chardonnaybouteille 75 cl **16,90 €**

Vignoble Lamé-Delisle-Boucard - Bourgueil



Vin rouge Appellation Bourgueil

Brunetières 2022 (100% Cabernet Franc).....bouteille 75 cl **18,90 €**

Cidre de Normandie -Cave de la Loterie (Clécy -14)



Cidre fraîcheurbouteille 75 cl **9,00 €** - bouteille 33 cl **4,00 €**

*La disponibilité de tous les plats & boissons n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison
Prix nets TTC service compris*



Cocktails sans alcool

Bière Locale La Bier'Ouette ZERO - 33 cl 4 €

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

Cocktails à base de spiritueux sans alcool JNPR

(fabriqués en Normandie à base de genièvre)

Amboise Mule 6 €

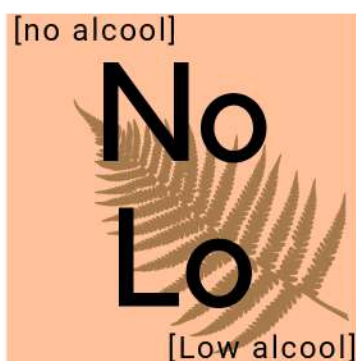
JNPR n°2, ginger beer bio, citron vert

Comme un gin tonic 6 €

JNPR n°1, schweppes tonic, tranche de citron

Comme un Négroni 6 €

JNPR n°1, BTTR n°1, jus de raisin local



*La disponibilité de tous les plats & boissons n'est pas assurée jusqu'à la fin de la saison
Prix nets TTC service compris*

