

ENTRÉES

Œuf poché, sauce au vin rouge de Chinon, champignons poêlés ail et fines herbes, lard de colonnata IGP, toast de pain	11€
Noix de Saint Jacques, consommé de langoustines, kumquats et suprêmes de fruits automnaux	13€
Croustillant de porc à la citronnelle, sauce au gingembre, condiment oriental et au fromage de chèvre	12€

PLATS

Langoustines grillées au barbecue, sauce coquillage et jus vert, purée de potimarrons et choux-fleurs rôties aux épices kimchi	31€
Filet de bœuf 150g (cuisson saignante) au barbecue, sauce bœuf épicée et cacao, champignons forestiers, mille-feuilles de pommes de terre croustillantes	34€
Poisson entier (du moment) mariné et grillé au barbecue, sauce du chef, alloco et attiéké, salade de crudités	32€

DESSERTS

Brioche perdue à la vanille, diplomate au Vouvray, marmelade aux agrumes	10€
Fondant au chocolat noir, crèmeux noisette, pralin, tuile au café	10€
Tatin de coing au cidre, crème glacée à la fleur de lait, tuiles aux amandes, poudre au pain d'épices	10€

FORMULE DU MIDI

Plat - Dessert - vin - café	28€
Plat - dessert	21€
Plat unique	18€

Tous nos plats sont faits maison



LES BOISSONS

JUS DE FRUITS

• Jus de fruits	25 cl	3,50 €
• Bissap maison (jus de fleur d'hibiscus)	25 cl	5,00 €
• Gnamakoudji (jus de gingembre doux & frais)	25 cl	5,00 €

SODAS

• Coca-cola	33 cl	4,00 €
• Schweppes tonic	33 cl	4,00 €
• Sirop à l'eau	25 cl	1,80 €
• Limonade	25 cl	3,00 €

EAUX

• Eau d'Evian	50 cl	2,50 €
	100 cl	4,50 €
• Eau de Badoit	50 cl	3,00 €
	100 cl	4,80 €

BOISSONS CHAUDES

Café		2,50 €
Infusion citronnelle		3,50 €

Bières artisanales IPA	33 cl	5,00 €
------------------------	-------	--------

APÉRITIFS

• Cocktail maison	12 cl	7,50 €
• Verre de Vouvray pétillant	12 cl	5,00 €
• Kir Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	6,00 €
• Kir pétillant (Vouvray) Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	7,00 €
• Pastis DistiLoire	2 cl	4,00 €
• Gin DistiLoire	4 cl	6,50 €
• Porto	7 cl	7,00 €
• Martini rouge	7 cl	6,00 €
• Whisky white McKay	4 cl	7,00 €

DIGESTIFS

• Rhum Don Papa	4 cl	8,50 €
• Cognac	4 cl	8,00 €





LES VINS

LES ROUGES

verre

bouteille

Loire


- AOC Touraine - Domaine Octavie (Gamay)  12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOP Chinon - Domaine Grosbois - La cuisine de ma mère  12cl 6,50€ 75cl 30,00€
- AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Clos des Quarterons, Les Quarterons 75cl 32,00€
- AOC Saumur-Champigny - Domaine du Valbrun, Bois Pivain  12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  75cl 27,00€

Hors-Loire

- Vin rouge sud africain (selon arrivage et disponibilité) 12cl 8,50€ 75cl 36,00€
- AOC Costières de Nîmes - La Bergerie des centenaires 75cl 28,00€
- IGP Principauté d'Orange - Domaine de Janasse. 12cl 7,00 € 75cl 33,00€

LES ROSES

Loire




- AOC Touraine - Domaine Octavie (Pineau d'Aunis)  12cl 5,50€ 75cl 25,00€

Hors-Loire


- IGP Méditerranée - Domaine de Triennes 75cl 27,00€

LES BLANCS

Loire

- AOC Vouvray - Domaine de la Robinière, Bel Air. 12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  12 cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Quincy - Domaine Mardon  75cl 34,00€
- AOC Sancerre - Domaine Denizot, Osmoze. 12cl 8,50€ 75cl 39,00€
- AOC Chinon - L'Arpenty  12cl 6,80€ 75cl 35,00€

Hors-Loire

- AOC Costières de Nîmes - Clos des Centenaires, La Bergerie des centenaires 12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Alsace Gewurztraminer -Domaine Heitzmann, Le Katz Noisette  75cl 39,00€
- Vin blanc sud-africain (selon arrivage et disponibilité) 12 cl 7,00€ 75cl 33,00€

LES PÉTILLANTS

- AOC Vouvray - Domaine Raimbault, Méthode traditionnelle Brut 12 cl 6,00€ 75cl 28,00€

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération