

L'Apéro à partager

Croque gourmand à la truffe d'été et Belotta	12€
Plateau mixte (charcuterie/fromage)	16€

La table du chef

Un moment privilégié avec le chef autour d'un menu Inspiration

en 5 services 55€ avec accord mets & vins 77€

De 4 à 10 personnes sur réservation uniquement

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert	19€ ⁵⁰
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	15€ ⁵⁰
Plat	11€ ⁵⁰

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson	14€
--------------------------	-----

Au fil du temps

31€

Foie gras de canard mi-cuit, fruits du verger	ou
Thon mariné, melon, framboises, menthe fraîche	ou
Tronçon de lotte, risotto d'épeautre au chorizo	ou
Carré de veau rôti au thym, aubergine confite	ou
Cylindre croustillant tout choco	ou
Tartelette pistache-fruites rouges	

Les plats à la carte



Les entrées

Salade de haricots verts de Touraine, fruits rouges acidulés et Scamorza	9€
Burrata à la truffe d'été	11€
Foie gras de canard mi-cuit, fruits du verger	12€
Thon mariné, melon, framboises, menthe fraîche	12€

Les incontournables

Burger Charolais, roquette, tomates, mimolette	16€
Tartare de charolais au couteau condimenté (préparé), frites maison	16€
Macaronis à la truffe d'été, roquette et parmesan	17€

Les poissons

Saumon d'Écosse cuit à l'unilatéral, girolles, jus de poulet	16€
Tronçon de lotte, risotto d'épeautre au chorizo	19€
Thon mi-cuit, tatin de tomates, huile vierge	20€

Les viandes

Carré de veau rôti au thym, aubergine confite	18€
Canard de la Maison Mitteault, magret et foie gras à la truffe d'été & girolles	21€
Entrecôte Angus (300 gr), pommes de terre de l'île de Ré, sauce Barbecue du Chef	25€

Planche de fromages

Petite	7€
Grande	14€

Les desserts

Cylindre croustillant tout choco	8€
Tartelette pistache-fruites rouges	8€
Paris Brest façon profiteroles	8€
Sorbets Bio & fruits frais	8€
Café / Thé gourmand cannelé, macaron, mousse choco, tartelette, pate de fruits	8€

NOS PLATS DEMANDENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 20 MINUTES SUIVANT LES CUISSONS

Les boissons

Les apéritifs

Kir vin blanc (15cl)	3€ ⁵⁰
Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Martini rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Suze (4cl)	4€ ⁵⁰
Kir pétillant maison (15cl)	6€ ⁵⁰
Vouvray Gautier, crème de fruits	
Kir Impérial (15cl) Champagne	11€
Veuve Clicquot, crème de fruits	
Single malt (4cl)	9€
Baby (2cl)	4€ ⁵⁰
↳ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
↳ Talisker (10 ans d'âge)	
↳ Cragganmore (12 ans d'âge)	
↳ Oban (14 ans d'âge)	
↳ Lagavulin (16 ans d'âge)	
↳ Glenkinchie (10 ans d'âge)	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€
Ballantines (4cl)	6€
Baby (2cl)	3€

Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	6€
Champagne Veuve Clicquot Brut (15cl)	10€ ⁵⁰
Champagne Veuve Clicquot Rosé (15cl)	11€ ⁵⁰

Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	8€
Campari 5 cl, Martini rouge 2cl, Perrier 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	8€
5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges	
Mojito (25cl)	8€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier	
Spritz (25cl)	8€
Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier	

Les bières pression

	25cl	33cl
Grimbergen	4€ ²⁰	5€ ⁵⁰
Bière du mois	4€	5€

Les bières bouteille

Blonde bio Montmorillon (33cl)	5€
XO beer (33cl)	7€

Les eaux minérales

	1L	0,5L
Evian	4€	3€
Badoit	4€ ²⁰	3€ ²⁰
Ferrarelle	4€ ⁵⁰	3€ ⁵⁰

Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3€ ⁵⁰
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3€ ⁵⁰
Badoit Rouge (33cl)	3€ ⁵⁰
Orangina (25cl)	3€ ⁵⁰
Schweppes tonic (25cl)	3€ ⁵⁰
Limonade (25cl)	3€
Jus de fruits Milliat (25cl) orange, tomate, abricot, pêche de vigne	5€

Les cocktails sans alcool

Cocktail maison (25cl)	5€
Jus de fruits sans alcool maison	

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€
Café, Décaféiné double (10cl)	4€
Thé ou infusion (18cl) Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	3€ ⁵⁰

Les vins



Les vins blancs

	15cl	75cl
Sauvignon AOC - Domaine de la Rôtisserie 100% Sauvignon	4€	20€
Viognier "Secret de Famille" IGP - Paul Jaboulet 100% Viognier	4€ ⁵⁰	22€
Saint Véran AOC - Les vigneron des Terres Secrètes 100% Chardonnay	5€ ⁵⁰	23€
Chardonnay tradition IGP - Domaine Tour de Beaumont 100% Chardonnay		25€
Vin du Mois (voir Ardoise)	4€	21€

Les vins rouges

Cabernet franc AOC - Domaine Tour de Beaumont 100% Cabernet franc		17€
Chinon rouge Bredif AOC 100% Cabernet franc		22€
St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine Cèdre 100% Cabernet franc		22€ ⁵⁰
Pic Saint Loup "Mas de Jon" 40% Mourvèdre 40% Syrah 20% Grenache		25€
Saumur champigny AOC - Domaine de Nerleux 100% Cabernet franc	5€	25€
Graves AOC - Château Brondelle - Vignobles Belloc 50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon	5€	25€
Vaqueyras AOC - Domaine des genêts Delas 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre	6€	26€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

Les vins rosés

Haut Poitou AOC - Domaine de la Rôtisserie 80% Cabernet franc, 20% Pinot noir		20€
Rose Di Vallombrosa AOC - GFA Vallombrosa 80% Cinsault, 4% Mourvèdre, 8% Syrah et 8% Grenache	5€	25€
Vin du Mois (voir Ardoise)	4€ ⁵⁰	23€

Les effervescents

Vouvray Pétillant 100% Chenin		20€
Champagne Leseurre 100% Pinot Noir		38€



Carte des vins d'exception à disposition