

---

# NOS FORMULES

---

## FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi*

## MENU 2 PLATS : 28 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 35 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

## MENU ENFANT : 11 € (Jusqu'à 12 ans)

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson soft



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

# NOTRE CARTE

## PLANCHE A PARTAGER (2 PERSONNES) 20 €

(Batônnetts d'emmental, brochettes de tomates cerises et billes de mozzarella, charcuteries, brochettes de melon)

### Entrées : 14 € ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, confiture du moment, pain aux figues  
Jambon sec (découpé en salle) et sa gelée de griotte, physalis  
Quiche aux légumes du soleil et Sainte Maure de Touraine  
Poivron farci au thon et fromage frais  
Milles feuille de tartare de St Jacques et saumon (sup. 4 €)

### Plats : 20 € ☺

Plat du Jour

Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; poulet ; parmesan ; croûtons ; sauce ciboulette)  
Cœur de bœuf et mozzarella burrata  
Poke bowl (tartare de saumon, carotte râpé, choux rouge, tomates cerise, riz basmati)  
Entrecôte française, beurre maitre d'hôtel, purée maison  
Filet de dorade, beurre blanc et sa poêlée de légumes du moment  
Filet mignon de porc aux deux moutardes, tagliatelles fraîches  
Ris de veau, crème de morilles, purée maison (sup. 6 €)  
Filet de turbot, beurre blanc, tagliatelles fraîches (sup. 6 €)

**Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €**

### Desserts : 11 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais  
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir +/- 15 min)  
Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes  
Fraisier revisité par notre pâtissier  
Tartare d'ananas parfumé au basilic, sorbet à l'ananas  
Tartelette citron meringuée revisitée  
Croquant aux framboises



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*

# FORMULE DU JOUR : 21 € \*

## (Du lundi au vendredi uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

### Lundi ☺

Entrée : Carpaccio de bœuf, parmesan, pesto et salade roquette

Plat : Bavette d'ailou, sauce poivre

Dessert : Coupe glacée du moment

### Mardi ☺

Entrée : Salade Océane

Plat : Côtes d'agneau aux herbes

Dessert : Tartelette Normande parfumée au Calvados

### Mercredi ☺

Entrée : Avocat crevettes sauce cocktail

Plat : Foie de veau persillé

Dessert : Parfait spéculos et fraises

### Jeudi ☺

Entrée : Melon et jambon sec

Plat : Tartare de bœuf (**Non Préparé**), pommes de terre grenailles

Dessert : Nougat glacé

### Vendredi ☺

Entrée : Saumon fumé, blinis, petit pot de crème ciboulette

Plat : Brasero party (**selon la météo**)

Dessert : Tartelette aux framboises

\* Susceptible d'être modifiée en fonction de nos arrivages



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or