



# BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

\*\*\* Onzain \*\*\*



## LES ENTRÉES • 12€

\*Saumon fumé au Domaine  
*Oignons doux, pommes à l'huile.*

Soupe de poissons de Loire  
*Crouçons, aioli vert.*

\*Œufs durs  
*Macédoine rémoulade, condiments.*

\*12 Escargots (supplément de 3€)  
*Beurre d'aromates, noisettes grillées.*

## LES PLATS • 20€

\*Pâté chaud de sandre  
*Écrevisses, fenouil rôti.*

Croq'cabio au chorizo  
*Chou fleur, vinaigrette d'huître.*

Paleron de bœuf  
*Pâte de mandarine, tagliatelles  
aux champignons.*

Croustillant de souris d'agneau  
*Haricots « Comtesse de Chambord »,  
curry.*

\*Cocotte de légumes de la ferme  
*Huile « fruité noir », jus de légumes,  
agrumes.*

## LES DESSERTS • 10€

\*Le Médecin au sucre d'Antan

\*Riz au lait sous une crème brûlée

Tarte du jour

\*Mousse chocolat

\*Ile flottante  
*Sauce anglaise, dragées & rhum.*

\*Salade de fruits de saison

## L'APÉRO • 12€

\*L'assiette de charcuterie (2 pers)

\*La terrine maison  
150grs (2 pers) ou 300grs (4 pers + 8€)  
*Lapin ou pintadeau*



## LES VIANDES

La côte de bœuf maturée  
(2 pers) — 89€

Le persillé de bœuf Black Angus  
(1/2 pers) — 35€ - 65€  
*Supplément « escalope de foie gras »  
10€/pers*

## LES GARNITURES • 3€

\*Purée de pommes de terre  
« grâlées »

\*Céleri boule cuit au four à braise

\*La salade verte et herbes fraîches

\*Frites Maison

## LES FROMAGES • 5€

\*La faisselle de chèvre de la Cabinette  
*Crème & ciboulette.*

L'assiette de fromage de Rodolphe  
Lemeunier

## LES FORMULES

32€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

34€ • FORMULE BROCHE  
• ENTRÉE OU DESSERT

15€ • MENU ENFANT\*  
PLAT • DESSERT



### LA BROCHE DU JOUR • 25€

- LUNDI -

\*CRÉPINETTE DE VEAU  
AUX NOIX & POIRES TAPÉES

- MARDI -

\*ANDOUILLETTE AAAAA AU VOUVRAY  
SAUCE CHARCUTIÈRE

- MERCREDI -

\*JARRET DE PORC AU MIEL ABELHA

- JEUDI -

\*GAILLE FARCIE  
CHOUX CABUS & CANNELLE

- VENDREDI -

SAUCISSE DE CARPE FUMÉE,  
ÉCREVISSES & SAUCE AU CÔT

- SAMEDI -

ÉPAULE D'AGNEAU AU PAPRIKA FUMÉ

- DIMANCHE -

\*POULET FERMIER RÔTI



\*SANS GLUTEN

\*Menu enfant jusqu'à 12ans. L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.

Pour accompagner nos pièces de viande : jus de viande ou sauce béarnaise.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou écossaise.

PRIX NET TTC