



# BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

\*\* Onzain \*\*



## LES ENTRÉES • 12€

\*Risotto de légumes « Clarins »  
(Plat 20€)  
*Œuf poché d'Anne Lamy, sauge & café.*

Soupe de potiron  
*Chantilly de haddock & croûtons.*

Salade de gésiers confits à l'échalote  
*Toasts aux cèpes caramélisés.*

Le Fondango® Fluxus  
*Poulet, mayo, œuf dur & citron confit.*

\*12 Escargots (supplément de 5€)  
*Beurre d'aromates, noisettes grillées.*

## LES PLATS • 20€

\* Moules cuites au four à braise  
*Crème au safran « Cœur Val de Loire ».*

Biscuit croquant de truite bien élevée  
*Étuvée de poireau, pomme de terre.*

La beuchelle Tourangelle  
*Tagliatelles.*

\*Tournedos de pieds de porc  
*Confit de chou rouge aux châtaignes.*

Croustillant de souris d'agneau  
*Semoule de couscous brûlée à la menthe.*

## LES DESSERTS • 10€

\*Fraîcheur Clarins au shiso vert  
*Pomme tatin, sorbet citron  
& gingembre.*

\*Le Médicis au sucre d'Antan

Poire au vin d'Hypocras  
*Financier à la noisette.*

Le Fondango® Rainbow  
*Crème citron vert & coulis de passion  
confituré.*

L'Opéra  
*Glace aux grains de café.*

## LES FORMULES

32€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

34€ • FORMULE BROCHE  
• ENTRÉE OU DESSERT

15€ • MENU ENFANT\*  
PLAT • DESSERT



### LA BROCHE DU JOUR • 25€

- LUNDI -

\*CRÉPINETTES DE VEAU  
AUX CÈPES

- MARDI -

BOUDIN NOIR  
COMPOTÉE DE COING & PAIN D'ÉPICES

- MERCREDI -

\*POITRINE DE PORC LAQUÉE  
AU MIEL

- JEUDI -

BALLOTTINE DE POULE FAISANE  
CHOU À LA CANNELLE

- VENDREDI -

SAUCISSE DE CARPE FUMÉE,  
ÉCREVISSES & SAUCE AU CÔT

- SAMEDI -

\*ÉPAULE D'AGNEAU AU PAPRIKA FUMÉ

- DIMANCHE -

\*PINTADE FERMIERE RÔTIE



## L'APÉRO • 12€

\*Le saucisson sec (2 pers)

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



## LES VIANDES

Pièces de viande à se partager ou non...

Entrecôte maturée  
1 pers — 30€ / 2 pers — 58€  
*Supplément « escalope de foie gras »  
10€/pers*

Côte de bœuf maturée  
2pers — 89€

## LES GARNITURES • 3€

\*Purée de pommes de terre  
« grâlées »

\*Gratin de légumes de saison

\*La salade verte et herbes fraîches

\*Frites Maison

## LES FROMAGES • 5€

\*L'assiette de chèvres de la Cabinette

\*L'assiette de fromages de Rodolphe  
Lemeunier

\* 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, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

\*SANS GLUTEN

PRIX NET TTC

# CARTE DES BOISSONS

## LES VINS / WINES

Verre 12cl — Btle 75cl

### — Rouges / Reds

Touraine-Mesland « L'impromptu », Chelin	7€ — 33€
Côtes Du Rhône Villages « Gravennes » (Bio)	7€ — 29€
Château Puech-Haut « Les Complices »	33€
Château Boujac Fronton (Bio)	39€
Bordeaux de Maucaillou	9€ — 39€
Chinon « Les Granges », Bernard Baudry	40€
Touraine Chenonceaux « l'Esprit des Dames », Joel Delaunay	10€ — 41€

### — Blancs / Whites

Touraine Sauvignon « Le Marchais Blond », Chelin	8€ — 36€
Côtes Du Rhône Villages « Gravennes » (Bio)	6€ — 26€
Sauvignon Château de Fontenay	8€ — 36€
Bourgogne blanc chardonnay Drouhin	8€ — 36€
Bordeaux de Maucaillou	9€ — 39€
Lascaux du Languedoc	39€
Touraine « les Roses du Clos », Xavier Frissant	46€

### — Rosés

Touraine Mesland « Tendre Suzon », Chelin	8€ — 36€
Côtes de Provence Rosé, Domaine de l'Amaurigue	8€ — 36€
Aop Duché d'Uzès « Urnia »	6€ — 25€
Touraine Amboise « Tendance », Xavier Frissant	8€ — 35€

## LES PÉTILLANTS / BUBBLES

Verre 15cl — Btle 75cl

Champagne Marcel Vézien	12€ — 55€
Vouvray Pétillant	9€ — 42€
Méthode Traditionnelle « Rouge Éclatant », Chelin	9€ — 42€

## LES BIÈRES / BEERS

Demi 30cl — Pinte 50cl

Bières pression de la Brasserie de L'Aurore en Touraine

Turone Ambrée (6,5% alc/vol)	5€ — 9€
Turone Blonde (6,5% alc/vol)	5€ — 9€

## LES APÉRITIFS

15cl/5cl

Kir vin blanc ou vin rouge	6€
Ricard, Pastis, Martini, Suze, Campari, Dubonnet, Lillet...	7€
Cidre	26€ Btle 75cl

## LES ALCOOLS & DIGESTIFS / NIGHTCAPS

5cl

Armagnac, Cognac VSOP, Calvados, Eaux de vie...	13€
Whisky, Vodka, Gin, Rhum...	11€

## LES EAUX & SOFTS • 5€

*Eau Cryo Plate (75cl)
*Eau Cryo Gazeuse (75cl)
Jus d'orange Patrick Font (25cl)
Jus de pomme Patrick Font (25cl)
Coca Cola / Zéro (33cl)
Orangina (25cl)
Schweppes Indian Tonic (25cl)

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Café Crème / Allongé	4€
Thé / Infusions	4€
Verveine, menthe, camomille...	
Verbena, mint, chamomile ...	

## COCKTAILS • 12€

### - Booster -

Vin façon madère, jus d'orange  
& Cointreau (15cl)  
Madeira wine, orange juice  
& Cointreau

### - Américano -

Campari, vermouth rouge  
& eau pétillante (15cl)  
Campari, red vermouth,  
& sparkling water

### - Mojito -

Menthe fraîche, rhum blanc, citron  
vert, cassonade & eau pétillante (15cl)  
Fresh Mint, white rum, lime,  
brown sugar & sparkling water