



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
(supplément de 5€) 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 Médecin 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.

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 • 10€

*L'assiette de chèvres de la Cabinette

*L'assiette de fromages de Rodolphe
Lemeunier

LES FORMULES

32€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

37€ • FORMULE BROCHE
• ENTRÉE • 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



* 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

