



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★

LES ENTRÉES • 12€

Club sandwich au saumon « Clarins »
(Plat 20€)
Mesclun et copeaux de légumes.

*Asperges de Samuel Marpault
Sauce mousseline ou crème de ciboulette.

Pâté de lapin en croûte
Ketchup de pruneaux et betterave.

**Cocotte de légumes, pousses de saison
(Plat 20€)
Jus à l'estragon, huile de cosse.

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

LES PLATS • 20€

*Saucisse de carpe aux écrevisses,
juste fumée
Sauce au Côt & échalotes rôties au four.

Pressé d'aile de raie Grenobloise
Croustillant de vermicelle.

La beuchelle Tourangelle
(supplément de 5€) *Tagliatelles.*

*Navarin d'agneau aux olives
et citron confit
Collection de légumes Printaniers.

*Jarret de porc aux épices et miel Abelha
Galette de pomme de terre aux oignons.

LES DESSERTS • 10€

*Fraîcheur Clarins à l'aloé vera et fraises
Yaourt moussoux et sorbet thé/citron

**Le Médicis au sucre d'Antan

*Profiteroles au chocolat cœur de Guanaja
Chantilly à la gousse de vanille.

*Sablé aux fruits du moment

*Baba au rhum
Confit de passion et ananas.



LES FORMULES

33€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

38€ • ENTRÉE •
BROCHE • DESSERT

15€ • MENU ENFANT*
PLAT • DESSERT



LA BROCHE DU JOUR • 25€

- LUNDI -

*ÉCHINE DE PORC SERVIE ROSÉE
CÂPRES ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS

- MARDI -

BOUDIN BLANC MAISON
SAUCE ALBUFÈRA & CHAMPIGNONS
« BOUTONS »

- MERCREDI -

*POITRINE DE VEAU FARCIE

- JEUDI -

*ÉPAULE D'AGNEAU AU CURRY

- VENDREDI -

*MAQUEREAU GRILLÉ
NAGE ACIDULÉE, CORIANDRE
& HERBES FRAÎCHES

- SAMEDI -

*BROCHETTE DE CANARD
AUX ÉPICES DOUCES

- DIMANCHE -

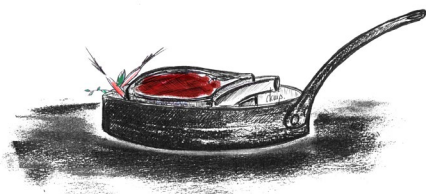
*POULET FERMIER RÔTI



L'APÉRO • 12€

*Le saucisson sec (2 pers)

*La terrine maison 150grs (2 pers)
*Aux légumes « Syracuse »
ou Campagne*



LES VIANDES

Pièces de viande à se partager ou non...

Faux filet de bœuf maturé
1 pers — 32€ / 2 pers — 60€
*Supplément « escalope de foie gras »
12€/pers*

Côte de bœuf maturée
2pers — 89€

LES GARNITURES • 3€

**Chou cabus braisé

**Gratin Dauphinois

**La salade verte et herbes fraîches

*Frites Maison

LES FROMAGES • 10€

**Faisselle de chèvre de la Cabinette
Coulis d'herbes aux cosses de petits pois

**L'assiette de fromages de Rodolphe
Lemeunier

*SANS GLUTEN
*VEGETARIEN

* 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 UE.

PRIX NET TTC

CARTE DES BOISSONS

LES VINS / WINES

Verre 12cl — Btle 75cl

— Rouges / Reds

Touraine-Mesland « L'impromptu », Chelin	7€ — 33€
Touraine Chenonceaux « l'Esprit des Dames », Joel Delaunay	10€ — 41€
Saint-Nicolas de Bourgueil « Cuvée Éléance », Richard Réthoré	38€
Chinon « Les Granges », Bernard Baudry	10€ — 40€
Reuilly « Les Lignis », Domaine Valery Renaudat	9€ — 39€
Côtes du Rhône Villages « Gravennes » (Bio)	7€ — 32€
Château Puech-Haut « Les Complices », Languedoc	33€
Château Boujac Fronton (Bio)	39€
Bordeaux de Maucaillou, Moulis	9€ — 39€

— Blancs / Whites

Touraine Sauvignon « Le Marchais Blond », Chelin	8€ — 36€
Touraine « les Roses du Clos », Xavier Frissant	37€
Vouvray sec « Coteau de la Biche », Domaine Pichot	9€ — 40€
Vouvray moelleux « Marigny », Domaine Pichot	10€ — 49€
Sauvignon Château de Fontenay	8€ — 36€
Côtes Du Rhône Villages « Gravennes » (Bio)	7€ — 35€
Bourgogne Chardonnay Drouhin	8€ — 36€
Bordeaux de Maucaillou, Moulis	9€ — 39€
Lascaux du Languedoc	39€

— Rosés

Côtes de Provence Rosé, Domaine de l'Amaurigue	8€ — 36€
Touraine Amboise « Tendance », Xavier Frissant	8€ — 35€

LES BIÈRES / BEERS

Demi 25cl — Pinte 50cl

Bière pression Turone Blonde, Brasserie de l'Aurore (4,1% alc/vol)	5€ — 9€
Bière bouteille Carlsberg, 25cl (5% alc/vol)	6€

LES PÉTILLANTS / BUBBLES

Verre 15cl — Btle 75cl

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

LES APÉRITIFS

15cl/5cl

Kir vin blanc ou vin rouge	8€
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... (Soft inclus)	13€

LES EAUX & SOFTS • 5€

*Eau Cryo Plate (75cl)
*Eau Cryo Gazeuse (75cl)
Coca Cola / Zéro (33cl)
Orangina, Limonade (25cl)
Schweppes Indian Tonic (25cl)
Jus de Fruits Granini (25cl)
Ananas, abricot, tomate, pomme, orange & cocktail de fruits
Pineapple, abricot, tomato, apple, orange & Fruit cocktail

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	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

