



# BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★



## LES ENTRÉES • 12€

\*Mousse de tomate « Clarins »  
(Plat 20€)  
*Vitaminée à l'acérola, caillé de chèvre*

\*\*Melon au sirop à l'estragon  
*Granité acidulé*

Pâté de canard en croûte  
*Condiment « Kalacassis »*

\*Cocotte de légumes de saison  
(Plat 20€)  
*Jeunes pousses à l'huile de basilic*

\*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*

Mousseline de brochet, bisque  
*gnocchi de pomme de terre aux herbes*

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

Croustillant de souris d'agneau  
*Semoule de couscous brûlée,  
menthe & tomate*

\*Fricassée de volaille fermière  
au vinaigre d'Orléans et à l'estragon

## LES DESSERTS • 10€

\*Vacherin « Clarins », abricots rôtis  
& lavande  
*Chantilly végétale, coulis de pêche*

\*\*Le Médicis au sucre d'Antan

\*Pot de crème au chocolat, sablé Florentin

\*\*Tiramisu au confit de citron

\*\*Soupe de fruits rouges  
*Glace au lait d'amande*

## L'APÉRO • 12€

\*Le saucisson sec (2 pers)

\*La terrine maison 150grs (2 pers)

## LES FORMULES

33€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

38€ • ENTRÉE •  
BROCHE • DESSERT

15€ • MENU ENFANT\*  
PLAT • DESSERT

## BROCHE & MIJOTÉ DU JOUR • 25€

- LUNDI -

\*ÉPAULE D'AGNEAU LONGUEMENT  
CONFITE, LÉGUMES D'ÉTÉ

- MARDI -

\*CARRÉ DE PORC  
ABRICOTS CUISINÉS À L'ANTIQUE,  
JUS À LA SAUGE

- MERCREDI -

\*QUASI ET PIED DE VEAU À L'HUILE  
DE NOIX, JEUNES CAROTTES ET FÈVES

- JEUDI -

\*FOIE DE VEAU AU VERJUS  
ECRASÉE DE POMME DE TERRE  
AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

- VENDREDI -

\*MAQUEREAU GRILLÉ  
NAGE ACIDULÉE, CORIANDRE  
& HERBES FRAÎCHES

- SAMEDI -

\*BROCHETTE DE CANARD  
AUX ÉPICES DOUCES

- DIMANCHE -

\*POULET FERMIER RÔTI



## LES VIANDES

Pièces de viande à se partager ou non...

Faux filet de bœuf maturé  
1 pers — 35€ / 2 pers — 65€  
*Supplément « escalope de foie gras »  
12€/pers*

Côte de bœuf maturée  
2 pers — 92€

## LES GARNITURES • 3€

\*\*Gratin de Melonnette Jaspée  
de Vendée

\*\*Tomate farcie aux légumes d'été

\*\*La salade verte et herbes fraîches

\*Frites Maison

## LES FROMAGES • 10€

\*\*Ste Maure de Touraine  
à la tapenade d'olives noires

\*\*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