



Les Fines Goules

6 rue Rouget de l'Isle

37000 TOURS

02 47 28 15 29

lesfinesgoules.tours@gmail.com



Menu

Plat seul **26 euros**

Entrée et Plat **33 euros**

Plat et Dessert **33 euros**

Entrée, Plat, Dessert ou Fromage **39 euros**

Entrée, Plat, Fromage et Dessert **46 euros**

Menu dégustation

Menu composé de 2 entrées, d'un plat de poissons ou crustacés, d'un plat de viande, d'une assiette de fromages des Halles et d'un dessert

62 euros

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives uniquement le soir, veuillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires lors de la prise de commande



ENTRÉES

Mi-cuit de Foie Gras de canard au Porto, Chutney de rhubarbe au côteau du Layon,
pain de campagne toasté (+2 euros)

Allergènes : gluten

Poivrons confits à l'ail et au thym, Burrata, pesto
et Crumble de parmesan aux olives de kalamata

Allergènes : ail, gluten, lactose

Soupe de courgettes glacée au basilic, Focaccia,
Chèvre frais Verneuil et Gravlax de truite à la baie de Timut

Allergènes : lactose, fruits à coques, gluten

PLATS

Saumon Ecossais rôti, Polenta croustillante au curry, pois gourmands croquants,
Moules de Bouchot et leur jus crémé au poivre à huître

Allergènes : crustacés, lactose, gluten

Effiloché d'Épaule d'Agneau confite à la gelée de coing et cardamome, jus réduit,
mousseline de pois chiche au cumin et citron confit,
carottes glacées au jus d'orange, amandes et coriandre

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques, ail

Pluma de Roi Rose de Touraine cuit en basse température, coulis de tomates au piment
d'Espelette et marjolaine, Gâteau de pommes de terre à l'ail, caviar d'aubergine

Allergène : ail, lactose, fruits à coques

DESSERTS

Panna cotta vanille et citron vert, compotée de mûres,
crumble d'amandes et noix de macadamia, sorbet mûre/citron

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques

Biscuit chocolat, Ganache chocolat au lait, cacahuètes caramélisées,
caramel au beurre salé, glace caramel beurre salé

Allergène : gluten, lactose, fruits à coques

Glaces et sorbets du Palais de la glace (Tours Nord)

Allergène : lactose, fruits à coque, œufs

Assiette de Fromages des Halles et salade

* Glaces et sorbets du Palais de la glace

Prix Net service compris

Les Apéritifs

Nos cocktails "Maison" _____	10.00 €
• Cocktail du Moment	
• Moscow ou London Mule	
• Gin Tonic aux Agrumes ou au Concombre	
Coupe de Vouvray Brut Vincent Carême 12 cl 	8.00 €
Coupe de Champagne 12 cl _____	12.00 €
Kir Pétillant (Vouvray brut Vincent Carême) 12 cl 	9.00 €
Kir Vin blanc 12 cl _____	8.00 €
Ricard 4 cl _____	5.50 €
Pastis Meskad Bio Distiloire 4 cl 	6.50 €
Pineau des Charentes Blanc 8 cl _____	6.00 €
Martini Blanc ou Rouge 8 cl _____	6.00 €
Porto Blanc ou Rouge 8 cl _____	6.00 €
Suze 8 cl _____	6.00 €
Menthe Pastille, Get 27, Limoncello. 4 cl _____	7.00 €
Spiritueux et Liqueurs : Whisky, Cognac, Rhum... 4 cl _____	9.00 €
Spiritueux et Liqueurs sélection 4 cl _____	12.00 €
Bières Bouteilles 33 cl _____	6.50 €
• Art is an ale Chromatic Cream	
• Art is an ale Abstract Amber	
• Art is an ale Iridecent IPA	
• Liefmans Fruitesse Bière Belge aromatisées aux fruits rouges	
• Bière du Moment	

Boissons sans Alcool

Perrier 33 cl _____	4.00 €
Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33 cl _____	4.50 €
SYMPLES : infusion pétillante «Détox» ou «Energisant» 33 cl 	6.00 €
Ginger Beer Chili Schweppes 20 cl _____	5.00 €
Limonade Garçon 25 cl _____	4.00 €
Thé Glacé 25 cl _____	5.00 €
Jus de fruits et Nectars "Jus de rêve" 25 cl 	6.00 €
<i>Ananas, Pomme, Pêche, Multifruits, Tomate</i>	
Sirops Monin <i>Citron, Menthe, Fraise, Orgeat</i> _____	3.00 €

Eaux Minérales

Vittel 1 litre _____	6.00 €
Vittel 50 cl _____	4.00 €
San Pellegrino 1 litre _____	6.00 €
Chateldon 75 cl _____	7.00 €

Boissons Chaudes

Café _____	2.20 €
Thé/ Infusion _____	3.50 €