

LES TAPAS DU LOUNGE

NOIX DE CAJOU GRILLÉES AU THYM 9€
Roasted cashew nuts with thyme

WRAPS TRUITE TSATZIKI 8€
6 PIÈCES
Trout tsatziki wrap

INVOLTINI JAMBON SEC RICOTTA 7€
4 PIÈCES
Involtini dried ham and ricotta

TOASTS DE FOIE GRAS 10€
4 PIÈCES
Foie gras toast

RILLETTES DE POISSON DU MOMENT 8€
Fish rillettes

OLIVES MARINÉES 5€
Marinated olives

LÉGUMES CROQUANTS 5€
Crunchy vegetables

TAPENADE D'OLIVE 7€
Olive spread

BOL DE RILLONS SPÉCIALITÉ LOCALE 9€
Bowl of rillons, a local speciality

BOL DE POMMES DE TERRE 6€
CRUSTILLANTES PERSILLÉES
Crispy parsley potato bowl with wild garlic mayonnaise

CRMESQUIS DE CHÈVRE 8€
6 PIÈCES
Cromesquis of goat's cheese

ASSIETTE DE TOMME DE BREBIS 9€
Plate of sheep's tomme

TEMPURA DE GAMBAS ET SON TSATZIKI.YUZU 10€
3 PIÈCES
Tempura of prawns with tsatziki and yuzu

ACCRA DE POISSON DU MOMENT 8€
6 PIÈCES
Accra fish of the moment

TERRINE DE "ROI ROSE" À PARTAGER 7€
Local pork terrine to share

HOUMOUS DE POIS CHICHES 7€
Chickpea hummus

SAUCISSON ENTIER 9€
250GR
Whole sausage

CHORIZO IBÉRIQUE 6€
Iberian chorizo

CHIFFONNADE DE JAMBON SEC 7€
Dried ham chiffonnade

RILLETTES DE TOURAINE AU CHINON 7€
Rillette de Touraine with Chinon red wine

LES PLANCHES

LA MIXTE
28€

WRAP TRUITE TSATZIKI, INVOLTINI JAMBON SEC RICOTTA, CRMESQUIS DE CHÈVRE, CHIFFONNADE DE JAMBON SEC, ACCRA DE POISSON DU MOMENT, OLIVES MARINÉES, HOUMOUS DE POIS CHICHES, RILLONS, Chickpea hummus, Marinated olives, Trout tsatziki wrap, Involtini dried ham and ricotta, dried ham chiffonnade, Cromesquis of goat's cheese, Accra fish of the moment, rillons, a local speciality.

LA ENTRE LES
DEUX
22€

CRMESQUIS DE CHÈVRE, TOMME DE BREBIS, TAPENADE, RILLETTES DE POISSON, NOIX DE CAJOU, LÉGUMES CROQUANTS
Cromesquis of goat's cheese, ewe's tomme, tapenade, fish rillettes, cashew nuts, crunchy vegetables

LA CHARCUTE
24€

CHIFFONNADE DE JAMBON SEC, RILLETTES DE TOURAINE, RILLONS, SAUCISSON, CHORIZO, PICKLES DE LÉGUMES
Chiffonnade de jambon sec, rillettes de Touraine, rillons, saucisson, chorizo, pickles de légumes

Entrées Starters

Terrine du chef au “Roi Rose”  8€

Chef's terrine with local pork “roi
Rose”

Cocotte d'escargots à la tourangelle avec rillons, poire, escargots et 11€
cognac flambé

Tourangelle-style snail casserole: pork rillons, pear, snails,
flambéed with cognac

Foie gras au Coteau du Layon, accompagné de son chutney d'oignons rouges 17€

Homemade Foie gras with Coteaux du Layon wine and red onion chutney

✔ Cheesecake au fromage de chèvre de Touraine, crumble de noix et fines 10€

tranches de poire

Goat's cheese cheesecake with walnut crumble and thinly sliced pear

Truite marinée façon gravlax, tzatziki au yuzu, oeufs de truite crème de raifort 12€

Gravlax-style marinated trout, yuzu tzatziki, horseradish radish cream

✔ Gaspacho de tomates et mélisse, concombre en pickles 9€

Tomato and lemon balm gaspacho, pickled cucumber

Plats Dish

Poitrine de Porc Tourangeau “Roi Rose” laquée à la thaï, sauce  20€

soja, citronnelle, gingembre, Yuzu, risotto vénéré

Roi Rose' Tourangeau pork belly with Thai-style glaze, soy sauce, lemongrass,
ginger, yuzu

Gambas flambées au cognac et sa bisque de crustacés 24€

Prawns flambéed in cognac with shellfish bisque

Balotine de poulet, farcie aux tomates séchées et sauge, méli-mélo de légume 19€

Chicken balotine, stuffed with sun-dried tomatoes and sage, vegetable

Poisson selon arrivage

Fish of the day, according to chef's selection 24€

Grillades Grills

Côte de boeuf, servie avec os, grillée, sauce au choix et garniture de saison
Grilled prime beef, with your choice of sauce and seasonal sides, 80€
1,200kg

Faux filet de boeuf 200gr, sauce au choix et garniture de saison au choix 21€
rib steak, with your choice of sauce and seasonal sides

Burger

Burger du

Lounge B

steack, sauce, pickles, cornichons, tomate, salade, tomme de
vache, confit d'oignons, sauce burger
Lounge burger, steak, sauce, gherkins, tomato, salad, cow's tomme, onion confit



Simple 18€



Double 23€

Burger montagnard, fromage à raclette, chips de lard, mayonnaise à l'ail des
ours, roquette, tomate, oignons
Mountain burger, raclette cheese, bacon chips, wild garlic mayonnaise,
roquette, tomato, onions



Simple 19€



Double 24€

Burger d'effiloché agneau, agneau de 7 heures aux épices, tzaziki, tomate, oignons, 19€
tomme de brebis, salade
Lamb burger, 7-hour lamb with spices, tzaziki, tomato, onions, sheep's tomme,
salad

✔ **Burger végétarien**, haricot rouge, coriandre, tomme de brebis, salade, tomate, 18€
oignons, sauce tsatziki
Vegetarian burger, red beans coriander beans, sheep's tomme, lettuce, tomato,
onions, tsatsyiki sauce

salades salads

Salade Tourangelle 19€

Rillons, cromesquis de chèvre, tomates, pomme de terre, salade, noix
Rillons(these are pork lardons and a local speciality) goat's
cheese cromesquis, tomatoes, potatoes, salad, nuts



Salade maraîchère 18€

Salade, poire, noix, bleu,
Pear, walnut and blue cheese salad,

Desserts

Mousse au fromage blanc, fraises et basilic 9€
Cottage cheese mousse with strawberry and basil

Crèmeux citron et son sorbet, tuiles meringuées et fruits rouges 10€
Lemon cream and sorbet, meringue tuiles and red fruits

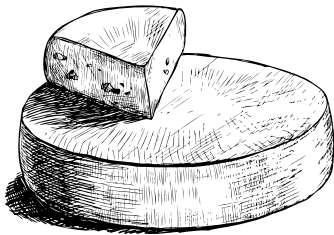
mi-cuit au chocolat, crème glacée à la pâte à tartiner 11€
mi-cuit au chocolat, spreadable ice cream

Choux praliné façon paris brest 10€
Choux praliné paris brest style

Café gourmand et ses six minis desserts 11€
Gourmand coffee with six minis-desserts

Vouvray gourmand et ses six minis desserts 16€
Gourmand Vouvray (Sparkling local wine) with six minis-desserts

Fromage Cheese



Duo de fromage 9€
Two cheese selection

sélection de quatres fromages 14€
Four cheese selection

Menu enfant

1 verre de sirop

fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orange
strawberry, grenadine, mint, lemon, peach, orange

ou

Cockatil des héros (+2€)

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, bonbon
Pineapple juice, orange juice, strawberry syrup, sweets



13€

Plat

Steak haché, pommes de terre sautées
Ground steak, "homemade" fries

OU

Filet de poisson du jour, légumes poêlés
Fish of the day

Dessert

Glace une boule au choix
1 ice cream balls

OU

Cookie au chocolat



Menu Gourmand

39€

Cocotte d'escargots à la tourangelles avec rillons,
poire, escargots et cognac flambé

Tourangelles-style snail casserole: pork rillons, pear, snails, flambéed
with cognac

Ou

Cheesecake au fromage de chèvre de Touraine,
crumble de noix et fines tranches de poire

Goat's cheese cheesecake with walnut crumble and thinly
sliced pear



Poisson selon arrivage
Fish according to chef's selection

Ou

Poitrine de Porc Tourangeau "Roi Rose" laquée à la
thaï, sauce soja, citronnelle, gingembre, yuzu
"Roi Rose" pork Tourangeau pork belly with Thai-style glaze,
soy sauce, lemongrass, ginger, yuzu

Ou

Gambas flambées au cognac et sa bisque de crustacés
Prawns flambéed in cognac with shellfish bisque (supp 5€)



Trio de fromage supp 5€



Dessert au choix, café et vouvray gourmand non inclus
Dessert of your choice, gourmet coffee and Vouvray not
included

Glaces

Vanille, chocolat, café, fraise, menthe, citron, mangue, caramel,
poire, cerise
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, mint, lemon, mango,
caramel, pear, cherry

Glaces 1 boule 4€

Glaces 2 boules 6€

Glaces 3 boules 9€

Les Coupes

Chocolat liégeois 11€

Deux boules chocolat, une boule
vanille, coulis de chocolat, chantilly
Two scoops of chocolate, one scoop of
vanilla, chocolate coulis and whipped cream

La dame blanche 11€

Deux boules vanille, une boule chocolat,
coulis de chocolat, chantilly
Two scoops of chocolate, one scoop of
vanilla, chocolate coulis and whipped cream

Café liégeois 11€

Deux boules café, un café chaud, une boule vanille,
chantilly
two scoops of coffee, one hot coffee, one scoop of vanilla, whipped cream

Caramel liégeois 11€

Deux boules caramel, une boule vanille,
caramel beurre salé maison, chantilly
two scoops caramel, one scoop vanilla,
salted butter caramel whipped cream

La tentation 11€

Une boule vanille, une boule cerise, une boule mangue
Chantilly, coulis passion
One scoop vanilla, one scoop cherry, one scoop mango Chantilly, passion fruit coulis

La fruit du verger 11€

Une boule mangue, une boule cerise, une boule poire
coulis coulis de fruit rouge
One scoop mango, one scoop cherry, one scoop pear red fruit coulis

Les alcoolisées

11€ Lupita

sorbet citron, limoncello, lemon sorbet, limoncello

11€ Bailey's

Vanille, chocolat, bailey's, Vanilla, chocolate, bailey's

11€ Colonel

Sorbet citron, vodka, lemon sorbet, vodka

Les Bulles

Vouvray 8€

Champagne coupe 14€

