



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

Cromesquis de jarret de porc au lard noir de Bigorre,
Coleslaw et mayonnaise aux épices

Allergènes : oeufs, gluten, fruits à coques, lactose

Velouté de petits pois glacé à la menthe,
Oeuf Bio parfait sur croûton et Guanciaie grillée

Allergènes : lactose, oeufs, fruits à coques, gluten

Tartare de Bar, pomme Granny, citron et ciboulette, gels bergamote et figue de barbarie

Allergènes : gluten

PLATS

Cabillaud, viennoise au gingembre,
fenouils confits au café et safran, espuma au citron confit

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques

Magret de Canard poêlé, Mousseline de Céleri, Sauce Cerise et pickles

Allergène : lactose, céleri

Gambas Snackées, Tombée de courgettes au basilic,
Caviar d'aubergines et coulis de poivrons au piment d'Espelette, amandes grillées

Allergène : crustacés, ail, fruits à coques

DESSERTS

Biscuit Macadamia, Gelée de fraise à la baie du paradis,
Fraises fraîches et en sorbet*

Allergène : gluten, fruits à coques, oeufs

Ganache Chocolat 64%, Tuile au cacao et noisette, glace praliné à l'ancienne*,
caramel de baileys

Allergène : fruits à coques, gluten, oeufs

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

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	
• Art is an ale Off White	
• Liefmans Fruitesse Bière Belge aromatisées aux fruits rouges	

Boissons sans Alcool

Perrier 33 cl _____	3.50 €
Coca Cola 33 cl _____	4.50 €
Coca Cola zéro 33 cl _____	4.50 €
Ginger Beer Chili Schweppes 20 cl _____	5.00 €
Limonade Garçon 25 cl _____	5.00 €
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 €