

LES TAPAS DU LOUNGE

NOIX DE CAJOUX 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

 Tomates d'antan et burrata, pesto menthe/basilic 12€
Heirloom tomatoes and burrata, mint, basil, pesto

Pâté croute porc roi rose et pleurotes, baies de Timur 11€
Pork and oyster mushroom pâté en croûte, timur berry

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

Mousseline de poisson à la plancha, petits légumes, jus de viande et capres 9€
Grilled fish mousse, seasonal vegetables meat jus and capers

Carpaccio de mullet, verveine et groseille 13€
Mullet carpaccio, verbena and redcurrant

Plats Dish

Echine de porc roi rose rôtie, beurre d'aromates et épices du  21€
trappeur, petit pois et carotte
Roasted pork loin, herb butter and "trapper" spices, peas and carrots

Gambas, risotto à l'encre de seiche et fenouil 25€
Prawns, cuttlefish ink risotto and fennel

Ballotine de poulet à la sauge et tomates séchées, ratatouille 19€
Chicken ballotine with sage and sun-dried tomatoes, ratatouille

Poisson selon arrivage, mousseline d'artichaut, sauce vierge et salicorne 24€
Fish of the day, artichoke purée, vierge sauce and samphire

Tartare de bœuf au couteau traditionnel 19€
traditional hand-cut beef tartare

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, pesto basilic, parmesan, olive) 19€
Italian-style beef tartare, basil pesto, parmesan, olives

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

Onglet de boeuf, pomme de terre grenaille, sauce au poivre ou béarnaise 19€

Burger

Burger du *Large B*

steack, sauce, pickles, cornichons, tomate, salade, tomme de vache, confit d'oignons, sauce burger
Steack, sauce, gherkins, tomato, salad, cow's tomme cheese, caramelised onions



Simple 18€



Double 23€

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



Simple 19€



Double 24€

Burger le Guacachicken, poulet, guacamole, salade, pickles choux rouge
Chicken, guacamole, salad, red cabbage pickles



Simple 19€



Double 24€



Possibilité de Burger végétarien,
vegetarian burger option available

salades salads

Salade Tourangelle 19€

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

Salade Océane 18€

Salade, truite marinée, et agrumes
salad, marinated trout, and citrus fruits

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

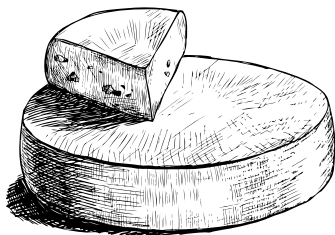
mi-cuit au chocolat, crème glacée à la pâte à tartiner 11€
mi-cuit au chocolat, spreadable ice cream

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 quatre 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€

Mousseline de poisson à la plancha, petits légumes,
jus de viande et capres

Grilled fish mousse, seasonal vegetables meat jus and capers

Ou

Pâté croute porc roi rose et pleurotes, baies de
Timur

Pork and oyster mushroom pâté en croûte, timur berry



Poisson selon arrivage
Fish according to chef's selection

Ou

Echine de porc roi rose rôtie, beurre d'aromates et
épices du trappeur, petit pois et carotte

Roasted pork loin, herb butter and "trapper" spices, peas and
carrots

Ou

Gambas, risotto à l'encre de seiche et fenouil

Prawns, cuttlefish ink risotto and fennel (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€

