



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

Foie Gras mi-cuit au porto, chutney de butternut, pain de campagne toasté (+2€)

Allergène ; fruit à coque, gluten, agar

Velouté de Courges de st Genouph à l'huile de noisette,
mouillettes de chèvre frais Verneuil au châtaignes et Magret fumé

Allergène ; lactose, ail, fruit à coque, gluten

Truite en Gravlax, crémeux de patate douce à la vanille, gel de mandarine et chips de riz

Allergènes ; lactose, fruits à coque, agar

PLATS

Filet de Veau poêlé, purée de pommes de terre, Shitakés et sauce Vin jaune

Allergène ; lactose, fruits à coque

Demi Magret poêlé, mousseline de céleri et pomme,
pommes confites au porto, sauce Albuferra

Allergène ; lactose, fruits à coque

Dorade sébaste snackée, embeurrée de choux rouge au lard de Bigorre,
beurre émulsionné à l'orange et vanille de Madagascar

Allergènes ; lactose, fruits à coque

DESSERTS

Crémeux de chocolat noir, craquant au grué de cacao,
sauce au caramel et noisettes

Allergène ; lactose, oeufs, gluten

Poire William pochée au sirop de tonka, tuile noisette, gel et sorbet poire

Allergène ; fruits à coque, lactose, oeufs, agar

Trilogie de Glaces ou Sorbet du Palais de la Glace (Tours Nord)

Allergène ; lactose, fruits à coques, oeufs

Assiette de Fromages des Halles et mesclun

* 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 Citron, Menthe, Fraise, Orgeat _____	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 €