

**Restaurant ou il fait bon manger
Produits de saison fait maison**

APERITIFS

Coupe de vouvray	5.50	Spritz	8.50
Moelleux cote de Gascogne	6.00	Mojito	8.50
Américano maison	6.90	Florida sans alcool Citron, jus de fruits limonade	6.90
Kir vin tranquille	5.30	Jameson, J&B, Jack Daniels	7.50
Kir au vouvray pétillant (12cl)	5.90	Vodka	7.00
Bière Pression Affligem 25cl 5.10	50cl 8.70	Gin Tonic	9.00
Anisé	4.20	Bière Pression Pelforth 25cl 4.40	50cl 7.10
Porto, martini	5.90	Bière Bouteille Corona, Budweiser	6.50
Vittel-San pellegrino 50cl	4.50	Perrier, Coca, Orangina, Limonade, Ice tea	4.50
Vittel-San pellegrino 100cl	5.20	Sirop a l'eau	2.00
		Jus de Fruit Granini	4.50

ENTREES

Terrine de campagne façon grand-mère fait maison cornichons croquants	8.90
Cassolette de rillons de cochon fermier fait maison (en solo ou à partager)	8.00
Brioche d'escargots, champignons au roquefort (notre spécialité)	12.90
Calamars Frits à la Romaine sauce tartare	8.00
Friture d'éperlan, sauce tartare	8.00
Planche des bouchers Serrano 18 mois, jambon blanc, rillons, rosette, terrine de campagne	16.90
Foie gras de canard maison cuit en terrine, pain grillé	14.00
Cœur de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème ciboulette citronnée	11.50
Œufs mayonnaise parfaits de TITI	6.90

TARTARES

Classique bœuf haché comme chez le boucher (jaune d'œuf, échalote, cornichon, câpres, etc.)	16.90
Aux herbes fraîches (poêlé aller / retour, délicat mélange de saveurs)	16.90
Tartare de saumon tranché au couteau à l'huile d'olive, 180gr, citron vert, guacamole	17.50



PLATS

Cœur de saumon à la plancha, riz pilaf au parmesan, crème de truffe	23.50
Grosses coquillettes parfumées a la truffe, jambon blanc aux herbes un vrais délice	18.50
Carpaccio de bœuf français maison, pesto basilique, copeaux de parmesan, frites	16.90
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, riz pilaf	19.50
Entrecôte de bœuf à la plancha (350 gr) la star des morceaux du boucher à déguster	29.90
Entrecôte de bœuf 800gr pour 2 personnes façon côte de bœuf	59.50
Brochette d'onglet de bœuf (250 gr) juste saisi à la plancha un délice	21.90
Hamburger de viande de bœuf (180 gr) un généreux steak haché dans un pain au sésame	17.80
Magret de canard entier rôti sur peau au beurre demi-sel	23.90
Rognon de veau de lait sauté aux échalotes sauce moutarde à l'ancienne, champignons de paris	19.90
Grosse saucisse à l'ancienne purée au beurre sauce bourguignonne (de chez Sylvain a Montbazon)	18.50

Nos viandes sont accompagnées

Pommes frites, belle salade verte,

Accompagnée d'une sauce by Les Bouchers

Poivre, moutarde, Roquefort, bourguignonne, crème de truffes

Children menu

Jusqu'à 10 ans

11.50

Sirop a l'eau, diabolo, Jus d'orange, coca cola

Steak haché ou pates au jambon blanc

1 boule de glace

FROMAGES /

Assiette de fromages affinés & petite salade	8.00
--	------