

On vous propose la privatisation de l'établissement Evènement personnel ou professionnel

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
Salade César salade, sauce César, blanc de poulet, tomate, œuf dur, croutons, parmesan	17.90
Salade de tomates, pointes d'asperges vertes, burrata, pesto basilique	10.90
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	16.50
Tartare de saumon tranché au couteau à l'huile d'olive, citron vert ,90gr guacamole	9.00

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, citron vert 180gr guacamole	17.50



PLATS

Cœur de saumon à la plancha, risotto crémeux au parmesan, demis glace échalotes	23.50
Carpaccio de bœuf français maison, pesto basilique, copeaux de parmesan, frites	16.90
Noix d'entrecôte black Angus à la plancha (350 gr) la star des morceaux du boucher à déguster	25.90
Brochette d'onglet de bœuf (250 gr) juste saisi à la plancha un délice	19.90
Hamburger de viande de bœuf (180 gr) un généreux steak haché dans un pain au sésame	17.80
Bavette de bœuf d'aloyau black Angus tendre et racée 320gr sauce échalotes	21.50
Bavette de bœuf d'aloyau black Angus 650gr sauce échalotes tendre et racée (pour 2 personnes)	43.50
Araignée de cochon marinée et Snake, sauce chimichurri	18.00
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
Andouillette a la ficelle (de chez Sylvain le rillons chaud a Montbazon)	19.50

Nos viandes sont accompagnées

Pommes frites, belle salade verte,

Accompagnée d'une sauce by Les Bouchers

Poivre, moutarde, Roquefort, béarnaise, échalotes

SUPPLEMENT

FOIE GRAS POELE 6€

Plat du moment 14.90

Sur ardoise du lundi au vendredi
midi
(Hors jours fériées et samedi)

Children menu

Jusqu'à 10 ans

11.50

Sirop a l'eau, diablo, Jus d'orange, coca cola
Steak haché ou Penne au jambon serrano
1 boule de glace

FROMAGES /

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