



LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

En Quelques Mots...

C'est l'histoire de deux frères pris de passion pour la restauration.

L'un cuisine, l'autre s'occupe du confort et du bien-être des clients lorsqu'il n'est pas au fourneau.

"Le Monts Gourmand" est repris avec l'envie d'associer au sein du même établissement, une cuisine simple faite de produits frais, locaux et de saison à une ambiance chaleureuse où la convivialité et la bonne humeur sont les maîtres mots...

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Vins Blancs...



AOP Anjou sec

« Croix lizée »

Château du Fresne

Un joli chenin sec d'Anjou, aromatique, fruité pour un accord avec poissons, fruits de mer et fromages.

Verre	12cl	3.50€
Pichet	50cl	12.50€
Bouteille	75cl	17.50€



Vin de France

Sauvignon

Domaine de la Perrière

Vin frais et fruité. Bouche nette et rafraîchissante sur des notes de melon et une trame minérale.

Verre	12cl	3.00€
Pichet	50cl	10.50€
Bouteille	75cl	15.00€



VDF Pinot Gris (Malvoisie)

« Cuvée Friandise »

Domaine Astraly

Vin légèrement sucré, une friandise à déguster. (moelleux)

Verre	12cl	4.00€
Pichet	50cl	14.50€
Bouteille	75cl	20.00€



AOP Chinon

« Version Chenin »

Domaine de la Sablière

Un beau vin bien typé, cristallin, très minéral, exotique aussi, frais et alerte en bouche, sans manquer de gras pour enrober le tout.

Verre	12cl	4.50€
Pichet	50cl	16.50€
Bouteille	75cl	22.50€

Les Vins Effervescents...



AOP Vouvray

Brut Méthode Traditionnelle

Domaine Denis Breussin

En accompagnement d'amuse-bouches ou à marier avec des desserts à base de fruits rouges ou tartes aux fruits.

Verre	12cl	3.80€
Bouteille	75cl	19.00€



VDT Méthode traditionnelle inopé

Inopiné

Domaine Astraly

Une superbe bulle pour se faire plaisir et pour accompagner tous les moments de plaisir.

Verre	12cl	4.50€
Bouteille	75cl	22.00€

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Vins Rosés...



AOP Chinon

« Rosé Tradition »

Domaine de la Sablière

Un joli rosé sec, fruité et avec beaucoup de fraîcheur en bouche.

Verre	12cl	4.00€
Pichet	50cl	14.50€
Bouteille	75cl	20.00€



AOP Touraine Noble-Joué

Domaine Astraly

J.Pierru & JJ.Sard

Un rosé léger et fruité, doté d'une belle longueur en bouche et d'une belle fraîcheur.

Verre	12cl	3.50€
Pichet	50cl	12.50€
Bouteille	75cl	17.50€



Vin de France

Pinot Noir rosé

Domaine de la Perriere

Vin tendre avec beaucoup de fruité.

Verre	12cl	3.00€
Pichet	50cl	10.50€
Bouteille	75cl	15.00€

Les Vins Rouges...



AOP Saumur-Champigny

« Les Villaises »

Domaine de Saint Just Arnaud Lambert

Tout en fruit, la matière est remarquable avec de très beaux tanins. Ce vin de plaisir pourra être gardé quelques temps.

Verre	12cl	5.00€
Pichet	50cl	18.50€
Bouteille	75cl	25.00€



AOP Bourgueil

« Céleste »

Domaine du Petit Bondieu

Vin fruité avec des arômes de fruits rouges. Les tanins fondus sur ce millésime révèlent une grande maturité des raisins, à déguster pour un plaisir immédiat.

Verre	12cl	4.30€
Pichet	50cl	15.90€
Bouteille	75cl	21.50€



AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

« Les Quarterons »

Thierry et Xavier Amirault

« Les Quarterons » se distingue par son charme, résultat d'un bel équilibre gustatif.

Verre	12cl	4.50€
Pichet	50cl	16.50€
Bouteille	75cl	23.00€



AOP Chinon

Rouge Tradition

Domaine de la Sablière

Vin souple et fruité aux tanins fondus et au nez intense.

Verre	12cl	4.00€
Pichet	50cl	14.50€
Bouteille	75cl	20.00€



IGP Val de Loire

Pinot Noir

Domaine Astraly

Vin léger et fruité, il accompagnera tout un repas ou une planche apéritive.

Verre	12cl	3.50€
Pichet	50cl	12.50€
Bouteille	75cl	18.00€

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Apéritifs...

-KIR VIN BLANC SAUVIGNON « La Petite Perrière » <i>(Crème de Mûre, Cassis ou Pêche)</i>	12cl	3.10€
-KIR PETILLANT VOUVRAY « Denis Breussin » <i>(Crème de Mûre, Cassis ou Pêche)</i>	12cl	3.90€
-VERRE VIN BLANC MOELLEUX « FRIANDISE – DOMAINE ASTRALY »	12cl	4.00€
-PASTIS ARTISANAL MESKAD BIO – DISTILOIRE 	2cl	3.30€
-PORTO MESSIAS ROUGE	6cl	3.50€
-MARTINI <i>(Rouge ou Blanc)</i>	6cl	3.80€
-VERMOUTH DOUCE FOLIE BIO - DISTILOIRE 	6cl	5.10€
-RHUM BACARDI GOLD “CARTA ORO” <i>(Le supplément Jus de fruits ou Coca-Cola vous est offert !)</i>	4cl	5.90€
-RHUM “DON PAPA” 7 ANS D’AGE	4cl	7.10€
-VODKA ERISTOFF <i>(Le supplément Jus de fruits ou Coca-Cola vous est offert !)</i>	4cl	5.90€
-APEROL SPRITZ	12cl	6.90€
-TEQUILA TETILLAS <i>(Le supplément Jus de fruits ou Coca-Cola vous est offert !)</i>	4cl	5.90€
-GIN 1924 DISTILOIRE 	4cl	5.90€
-WHISKY WHITE MACKAY <i>(Le supplément Jus de fruits ou Coca-Cola vous est offert !)</i>	4cl	5.90€
-WHISKY JACK DANIEL’S	4cl	6.50€
-WHISKY BRETAGNE “EDDU SILVER”	4cl	7.10€

Pour Accompagner l’Apéro...

- LA PLANCHE MONTOISE : *Rillettes de Tours, Jambon Serrano, Beurre ½ sel, Cornichons, Chorizo grillé & Pains toastés.* **10.90€**
- LA PLANCHE INDROISE : *Rillettes de Thon à l’estragon, Saumon fumé, Crème d’aneth, Sardines grillées, & Pains toastés.* **10.90€**

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Eaux & Softs...

-EVIAN	50cl	2.90€	/	100cl	3.50€
-BADOIT	50cl	3.20€	/	100cl	3.80€
-PERRIER			33cl		3.50€
-COCA-COLA			33cl		3.50€
-COCA-COLA ZERO			33cl		3.50€
-ORANGINA			25cl		3.60€
-THE GLACE MAISON			25cl		3.60€
-LIMONADE GARÇON			25cl		2.90€
-THOMAS HENRY "TONIC WATER"			20cl		4.10€
-JUS DE FRUITS « LES VERGERS DE LA MANSE » AU CHOIX :			25cl		4.10€
<i>(Nectar de FRAISE, Jus de POMME, Nectar d'ABRICOT, Jus d'ORANGE, Jus d'ANANAS, Jus de TOMATE OU Jus de POMME-CITRON)</i>					
-SIROP MONIN A L'EAU			25cl		2.10€
<i>(Parfum au choix : FRAISE, MENTHE, GRENADINE, PÊCHE OU CITRON VERT)</i>					
-LIMONADE GARÇON ASSOCIE AU SIROP MONIN			25cl		3.10€
<i>(Parfum au choix : FRAISE, MENTHE, GRENADINE, PÊCHE OU CITRON VERT)</i>					

Les Bières...

-BIERE PRESSION 1664 5,5°	25cl	3.60€	33cl	4.40€	50cl	6.50€
-BIERE LOIRETTE AMBREE BIO 7,5° 					33cl	5.90€
<i>(Bière ambrée, pur malt d'orge, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. Elle développe les arômes de caramel)</i>						
-BIERE LOIRETTE BLANCHE NACHE BIO 5° 			33cl			5.90€
<i>(Bière blanche, pur malt d'orge et de blé, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille)</i>						
-BIERE ART.IS.AN.ALE IRIDECENT I.P.A 6,9°			33cl			5.90€
<i>(Cette India Pale Ale a la particularité de changer de ton à mesure que vous la buvez. Son houblon lui offre une subtile amertume)</i>						

Les Cocktails...

AVEC ALCOOL :		SANS ALCOOL :	
-MOJITO 33cl	6.90€	-VIRGIN MOJITO 33cl	5.90€
<i>(Rhum Bacardi brun 6cl, Menthe fraîche, Sucre roux, Citron vert & Limonade Garçon sur glace)</i>		<i>(Menthe fraîche, Sucre roux, Citron vert & Limonade Garçon sur glace)</i>	
-TEQUILA SUNRISE 33cl	6.90€	-BORA-BORA 33cl	5.90€
<i>(Téquila tétillas 4cl, Jus d'orange des Vergers de la Manse & Sirop de Grenadine Monin sur glace)</i>		<i>(Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert & Sirop de fraise Monin sur glace)</i>	
-GIN TONIC 33cl	6.90€	-VIRGIN SUNRISE 33cl	4.90€
<i>(Gin Bombay Original 8cl, Thomas Henry "Tonic Water" 25cl & tranche de citron vert sur glace)</i>		<i>(Jus d'orange, Sirop de Grenadine Monin sur glace)</i>	

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Entrées...

- SALADE DE CHEVRE FERMIER PANE & RILLONS DEGLACES AU PORTO 4.90€
- CARPACCIO DE SAUMON MARINE FAÇON « HARENG POMME A L'HUILE » 5.30€
- ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, POLENTA & TUILE DE COMTE 4.90€
- DUO DE RILLETES TERRE & MER (RILLETES DE TOURS, RILLETES DE THON A L'ESTRAGON & PAIN TOASTES) 4.90€

Les Viandes...

- BAVETTE DE BŒUF & SA FONDUE D'ECHALOTES 12.90€
- CŒUR DE RUMSTEAK ET SA SAUCE FOURME D'AMBERT 14.90€
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, PREPARE PAR NOS SOINS 14.90€
- SOURIS D'AGNEAU RÔTI AU MIEL & AU THYM 15.90€
- DEMI POULET RÔTI & SA SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE 13.90€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES MAISON OU LEGUMES DU MOMENT

Les Poissons...

- DOS DE CABILLAUD & SA SAUCE AU CHORIZO 12.90€
- PAVE DE SAUMON & SA SAUCE VIERGE 14.90€
- PAVE DE TRUITE AUX AMANDES FAÇON « MEUNIERE » 13.90€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES MAISON OU LEGUMES DU MOMENT

Les Pizzas...

- LA ROYALE (Base tomate, Mozzarella, Jambon aux herbes, Champignons de Paris, Jaune d'oeuf) 10.90€
- LA BOUCHERE (Base tomate, Mozzarella, Poulet rôti, Viande haché, Merguez, Sauce BBQ) 12.90€
- L'ITALIENNE (Base tomate, Mozzarella, Jambon cru, Roquette, Sauce pesto, Tomates confites) 13.90€
- LA MONTAGNARDE (Base crème, Mozzarella, Lardons fumés, Oignons, Pomme de terre, Reblochon) 12.90€
- LA 4 FROMAGES (Base crème, Mozzarella, Chèvre fermier, Reblochon, Fourme d'Ambert) 10.90€
- LA TOURANGELLE (Base crème, Mozzarella, Rillons de Tours, Chèvre fermier, Pomme de terre, Miel) 12.90€
- L'OCEANE (Base crème, Mozzarella, Pomme de terre, Saumon fumé, Aneth, Rondelles de citron) 13.90€
- LA PAYSANNE (Base crème, Moutarde à l'ancienne, Mozzarella, Poulet rôti, Champignons de Paris, Fourme d'Ambert) 12.90€
- LA VEGETARIENNE (Base tomate, Mozzarella, Légumes du moment, Roquette, Sauce pesto, Tomates confites) 10.90€

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

La Formule . . .

ENTREE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT : **16.90€**

ENTREE + PLAT + DESSERT : **20.90€**

(Formule valable Midi & Soir)

ENTREE AU CHOIX

- Duo de Rillettes Terre & Mer (Rillettes de Tours, Rillettes de thon à l'estragon & pain toastés)
- Salade de chèvre fermier pané et rillons déglacés au Porto
- Œuf mollet croustillant, polenta et tuile de parmesan

PLAT AU CHOIX

- Bavette de bœuf & sa fondue d'échalotes servie avec frites maison
- Dos de Cabillaud & sa sauce au chorizo servit avec légumes du moment
- Pizza au choix parmi celles présentes sur la carte

DESSERT AU CHOIX

- Mousse au chocolat
- Brioche façon pain perdu & sauce au caramel beurre salé
- Tiramisu aux fruits

Menu Enfant...

(JUSQU'A 10 ANS)

7.90€

PLAT AU CHOIX :

- Dos de cabillaud pané à l'anglaise servit avec frites maison
- Filet de poulet rôti pané à l'anglaise servit avec frites maison
- Pizza enfant (Jambon, Mozzarella)

DESSERT AU CHOIX :

- Mousse au chocolat
- Brioche façon pain perdu & sa sauce au caramel beurre salé
- Yaourt à boire

« Prix Nets Et Services Compris... »

LE MONTS GOURMAND

RESTAURANT

Les Desserts . . .

-MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT & COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC	4.90€
-BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU & SA SAUCE AU CARAMEL BEURRE SALE	5.10€
-ILE FLOTTANTE	4.90€
-TIRAMISU AUX FRUITS (<i>Crème Mascarpone, Biscuit spéculoos, Fruits de saison, Coulis de fruits</i>)	4.90€
-VERRINE DE TARTE CITRON DESTRUCTUREE	4.90€

Café, Thé Ou Vin Gourmand . . .

-CAFE GOURMAND	5.90€
<i>(Mini mousse au chocolat & copeaux de chocolat blanc, Mini brioche façon pain perdu & sa sauce au caramel beurre salé & Tiramisu aux fruits)</i>	
-THE GOURMAND (<i>Parfum au choix : Thé vert menthe, Fruits rouges, Verveine ou Thé noir Ceylan</i>)	6.50€
<i>(Mini mousse au chocolat & copeaux de chocolat blanc, Mini brioche façon pain perdu & sa sauce au caramel beurre salé & Tiramisu aux fruits)</i>	
-VERRE DE VIN AU CHOIX ACCOMPAGNE D'UNE ASSIETTES DE FROMAGES	9.90€
<i>(Salade, Chèvre fermier, Fourme d'Ambert, Reblochon)</i>	

Les Boissons Chaudes . . .

-CAFE EXPRESSO	1.50€
-DECAFEINE	1.50€
-CAFE NOISETTE	1.70€
-CAPPUCINO	2.20€
-THE OU INFUSION « KUSMI TEA » 	2.20€
<i>(Parfum au choix : Thé vert menthe, Fruits rouges, Verveine ou Thé noir Ceylan)</i>	

Les Digestifs . . .

-COGNAC ABK6	4cl	4.90€
-GET 27	6cl	4.50€
-POIRE WILLIAMS	4cl	5.30€