



**Les Fines Goules**  
6 rue Rouget de l'Isle  
37000 TOURS  
02 47 28 15 29  
[lesfinesgoules.tours@gmail.com](mailto: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 ; fruits à coque, gluten

Velouté de panais et héliantis de st Genouph, œuf Bio parfait, mouillette au vieux comté et truffe Mélanosporum

Allergène ; lactose, œufs, gluten, fruits à coque

Ravioles de langoustines, fromage frais à l'estragon, bisque émulsionnée et oeufs de cabillaud fumés

Allergène ; crustacés, gluten, lactose, céleri

## PLATS

Paleron de boeuf braisé, foie gras poêlé, croustillant de pommes de terre et carottes fanes rôties, jus corsé au Chinon

Allergène ; gluten, lactose

St Jacques snackées, mousseline de courge de st Genouph à l'huile de noisette, chips de panais et beurre de pomme Granny

Allergène ; crustacés, lactose, fruits à coque

Dos de Cabillaud rôti, viennoise au citron confit, riz vénéré au parmesan, choux Pak Choi laqué et jus de poissons de roches infusé au gingembre et basilic

Allergène ; gluten, crustacés, lactose, soja, fruits à coque

## DESSERTS

Ananas confit Rhum vanille, sorbet des îles\*, espuma au lait de coco et meringue

Allergène ; lactose, œufs

Chocolat moelleux pécan macadamia, ganache chocolat blanc et cacahuètes, glace tartuffo\*, coulis de caramel blond au miso blanc et sirop d'érable

Allergène ; fruits à coque, lactose, arachide

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

Allergène ; lactose, fruits à coques, œufs

Assiette de Fromages des Halles et mesclun

\* Glaces et sorbets du Palais de la glace

# 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	€
<b>Bières Bouteilles 33 cl</b>	6.50	€
• Art is an ale Chromatic Cream		
• Art is an ale Abstract Amber		
• Art is an ale Iridescent 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	€
Ananas, Pomme, Pêche, Multifruits, Tomate		
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	€