# DÉJEUNER

***Tous nos plats sont faits maison.***

—

***Toutes nos viandes proviennent d'élevages français***

—

***À partir de 18h, merci de vous référer à la carte des tapas.***

## FORMULES

**HORS WEEK-ENDS ET JOURS FERIÉS**

**Entrée + Plat**
*ou*
**Plat + Dessert**
24,00

**Entrée + Plat + Dessert**
29,00

## ENTRÉES

**Gravelax de saumon maison** 11,00
Fenouil croquant aux agrumes.

**Maki de magret fumé** 11,50
Courgette jaune en tempura, sauce ponzu maison.

**Gaspacho de tomates du maraîcher** 10,00
Chantilly de burrata et pesto vert.

## PLATS

**Côtelettes de canard** +2€ en formule 20,00
Canard de la ferme de La Mangrière, purée de carotte et pomme de terre, sauce à l'orange et romarin.

**Burrata Di Bufala 125gr** 18,00
Tomates ancienne, vinaigrette fraise et basilic.

**Filet de poisson du jour grillé** 19,00
Légumes de saison safranés, sauce au fenouil.

**Salade César "Chez Madie"** 19,00
Poulet fermier pané, poitrine fumée grillée, copeaux de vieux parmesan, oeufs et croûtons.

**Tartare de boeuf** +2€ en formule 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine (180gr), frites et sauce tartare maison.

## DESSERTS

**Millefeuille vanille et praliné** 8,00
Ganache à la vanille de Madagascar et confit de praliné.

**Tartelette abricot** 8,00
Crème d'amande et fleur d'oranger.

**Café gourmand** +2€ en formule 9,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

**Thé gourmand** +3€ en formule 10,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

## À PARTAGER

***À partir de 2 personnes***

**Planche de charcuteries** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

**Planche de fromages** 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

**Planche locale** 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

**Planche Végé** 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

**Crottin de chèvre rôti** 12,50
Caramel de morilles.

## ENFANT

**Tenders de poulet fermier** 12,00
**OU poisson du moment**
Frites maison.

**Une boule vanille, fraise ou chocolat**
**Sirop à l'eau au choix**

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# TAPAS

***Tous nos plats sont faits maison.***

—

***Toutes nos viandes proviennent d'élevages français***

—

***Disponible à partir de 18h.***

## LES TAPAS SALÉES

**Croq'Truffe (6 pièces)** 11,00
Croque-Monsieur jambon torchon, mascarpone au parmigiano reggiano et truffe noire.

**Crottin de chèvre rôti** 12,50
Caramel de morilles.

**Tartare de boeuf sur os à moelle grillé** 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine.

**Pinsa au jambon Ibérique (4 pièces)** 14,00
Cream cheese, roquette et tomates cerise.

**Ciabatta tourangeau** 12,50
Rillettes de canard locale (Ferme de la Mangrière), chèvre et pomme de touraine, compotée d'oignon.

**Burrata Di Bufala 125gr** 18,00
Tomates ancienne, vinaigrette fraise et basilic.

**Gravelax de saumon maison** 13,00
Fenouil croquant aux agrumes.

**Frites maison** 11,00
Copeaux de parmesan et huile de truffe.

**Filet de boeuf Rossini** À PARTAGER 32,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine (220gr), foie gras du Sud-Ouest poêlé.

## LES TAPAS SUCRÉES

**Millefeuille vanille et praliné** 8,00
Ganache à la vanille de Madagascar et confit de praliné.

**Tartelette abricot** 8,00
Crème d'amande et fleur d'oranger.

## LES PLANCHES

***À partir de 2 personnes***

**Planche de charcuteries** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

**Planche de fromages** 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

**Planche locale** 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

**Planche Végé** 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

### *ALLERGÈNES*

- Poisson
- Sésame
- Mollusques
- Lait
- Arachide
- Oeuf
- Sulfites
- Fruits à coques
- Soja
- Moutarde
- Céleri
- Crustacés
- Gluten
- Lupin

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LUNCH

***All our dishes are homemade.***

—

***All our meats come from French farms.***

—

***From 6 PM, please refer to our tapas menu.***

**EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS**

**Starter + Main**
*or*
**Main + Dessert**
24,00

**Starter + Main + Dessert**
29,00

## STARTERS

**Homemade salmon gravlax** 11,00
Crunchy fennel with citrus.

**Smoked duck breast maki** 11,50
Yellow zucchini tempura, homemade ponzu sauce.

**Heirloom tomato gazpacho** 10,00
Burrata whipped cream and green pesto.

## MAINS

**Duck chops** +2€ en formule 20,00
Duck chops from La Mangrière, carrot and potato mashed with orange and rosemary sauce.

**Burrata Di Bufala 125gr** 18,00
Heirloom tomatoes, strawberry-basil vinaigrette.

**Grilled Fish Fillet** 19,00
Saffron-seasoned seasonal vegetables, fennel sauce.

**"Chez Madie" Caesar salad** 19,00
Breaded free-range chicken, grilled smoked bacon, aged Parmesan shavings, eggs, and croutons.

**Beef tartare** +2€ in set menu 20,00
Blonde d'Aquitaine beef (180gr) tartar sauce, and homemade fries.

## DESSERTS

**Vanilla and praline millefeuille** 8,00
Madagascar vanilla ganache and praline confit.

**Apricot tartlet** 8,00
Almond cream and orange blossom.

**Gourmet coffee** +2€ with set menu 9,00
Selection of 4 homemade mini treats.

**Gourmet Tea** +3€ with set menu 10,00
Selection of 4 homemade mini treats.

## TO SHARE

***From 2 people***

**Charcuterie platter** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

**Cheese platter** 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

**Mixed local platter** 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

**Vegetarian platter** 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

**Roasted goat cheese** 12,50
Morel mushroom caramel.

## KIDS MENU

**Free-range chicken tenders** 12,00
**OR fish of the day**
Served with homemade fries.

**One scoop of ice cream**
Vanilla, strawberry or chocolate.

**Flavored syrup with water** – your choice

**BACK TO MENU**

Prix net TTC service compris - Nous sommes à votre écoute pour toute allergie ou intolérance - Consommez avec modération

# TAPAS

***All our dishes are homemade.***

—

***All our meats come from French farms.***

—

***Available from 6 PM.***

## SAVOURY TAPAS

**Truffle'Croq (6 pieces)** 11,00
Ham croque-monsieur with mascarpone, Parmigiano Reggiano and black truffle.

**Roasted goat cheese** 12,50
Morel mushroom caramel.

**Traditional Blonde d'Aquitaine beef tartare** 20,00
With grilled marrow bone.

**Iberian ham pinsa (4 pieces)** 14,00
Cream cheese, arugula and cherry tomatoes

**Touraine Ciabatta** 12,50
Local duck rillettes (Ferme de la Mangrière), goat cheese, Touraine apple and onion compote.

**Burrata Di Bufala 125gr** 18,00
Heirloom tomatoes, strawberry-basil vinaigrette.

**Homemade salmon gravlax** 13,00
Crunchy fennel with citrus.

**Homemade fries** 11,00
Parmesan shavings and truffle oil.

**Filet de boeuf Rossini** TO SHARE 32,00
Blonde d'Aquitaine beef (220gr), pan-seared foie gras (South-West France).

## SWEET TAPAS

**Vanilla and praline millefeuille** 8,00
Madagascar vanilla ganache and praline confit.

**Apricot tartlet** 8,00
Almond cream and orange blossom.

## PLATTERS

***From 2 people***

**Charcuterie platter** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

**Cheese platter** 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from “France Fromages” at Les Halles de Tours.

**Local platter** 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

**Vegetarian platter** 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

### *ALLERGENS*

- Fish
- Sesame
- Molluscs
- Milk
- Arachides
- Egg
- Sulphites
- Nuts
- Soy
- Mustard
- Célery
- Crustaceans
- Gluten
- Lupin

BACK TO MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS

## AU VERRE (12cl)

### VINS BLANCS

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Coteaux du Layon** 6,50
Domaine du Petit Métris 2022 - Bio

**AOC Quincy** 6,50
Domaine Lecomte 2024

**AOC Vouvray** 7,00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2022 - Bio

#### BOURGOGNE

**AOC Chablis** 7,50
La Chablisienne “Dame Nature” 2022 - Bio

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

**IGP Côtes de Thongue** 6,00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

### VINS ROUGES

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Chinon** 6,50
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2022

**AOC Sancerre** 7,00
Domaine Jérôme Godon “Élégance” 2023

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOC Languedoc** 7,00
Domaine Mas Combarèla "Des Si et des Mi" 2022

#### VALLÉE DU RHÔNE

**IGP Collines Rhodanienne** 6,50
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

### VIN ROSÉ

**IGP Côtes de Thongue** 6,00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

### BULLES

**AOC Vouvray** 6,50
Domaine des Aubuisières

## À LA DEMI-QUILLE (37,5cl)

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Quincy - Blanc** 18,50
Domaine Lecomte 2023

**AOC Châteaumeillant - Rouge** 18,50
Domaine Lecomte 2023

**AOC Côtes de Provence** 18,50
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2023

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS (75cl)

## VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

**Vin de France** 32.00
Domaine Perrault Jadaud "Bestiaire" 2023 - Bio

**Vin de France** 34.00
Domaine de la Presle "Chardonnay" 2022

**Vin de France** 36.00
Domaine le Clos des Treilles "Attention Chenin Méchant", Sévre et Maine Rouà 2023 - Vin Nature

**AOC Muscadet Sèvre et Maine** 34.00
Clos de la Février "Orthogneiss" 2022 - Bio

**AOC Anjou** 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

**AOC Saumur** 39.00
Domaine de Sanzay "Les Coinçons" 2023 - Bio

**AOC Saumur** 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

**AOC Chinon** 36.00
Domaine de la Marinière "Blanc bec" 2023 - Bio

**AOC Chinon** 61.00
Domaine de Pallus "Le Coq de Pallus" 2023

**AOC Vouvray** 33.00
Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex" 2023

**AOC Vouvray** 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Fauves" 2022 - Bio - Demi-sec

**AOC Vouvray** 38.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2022 - Bio

**AOC Vouvray** 44.00
Vincent Carême "Le Peu Morier" 2023 - Bio

**AOC Montlouis-sur-Loire** 38.00
Franck Breton "Les Caillasses" 2023

**Vin de France** 44.00
Domaine Jousset "Premier Rendez-vous" 2022

**Vin de France** 58.00
Domaine Jousset "Version Longue" 2020

**AOC Touraine** 39.00
Henry Marionnet "Vinifera" 2022 - Bio - Vignes Françaises non greffées

**AOC Quincy** 33.00
Domaine Lecomte 2024

**AOC Quincy** MAGNUM (150cl) 66.00
Domaine Lecomte 2023

**AOC Menetou-Salon** 38.00
Domaine La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2023 - Bio

**AOC Sancerre** 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

**AOC Sancerre** 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

**AOC Sancerre** MAGNUM (150cl) 125.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2020

**AOC Pouilly Fumé** 46.00
Domaine de Ladoucette 2023

**AOC Pouilly Fumé** 97.00
Domaine de Ladoucette "Baron de L" 2019

**AOC Coteaux du Layon** 34.00
Domaine du Petit Métris 2023 - Bio

### BOURGOGNE

**AOC Chablis** 44.00
La Chablisienne "Dame Nature" 2022 - Bio

**AOC Chablis** 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

**AOC Viré-Clessé** 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

**AOC Pouilly-Fuissé** 63.00
Maison Régnard "Le Pavillon" 2023

**Côtes de Beaune** 64.00
Domaine Chantal Lescure, "La Grande Châtelaine" 2022

**AOC Mâcon Cruzille** 78.00
Julien Guillot "Aragonite" 2022 - Bio

**AOP Chassagne Montrachet** 112.00
Au pied du Mont Chauve "En Pimont" 2019

**AOP Meursault** 117.00
Domaine Armand Heitz, "Cruyaches" 2020

### ALSACE

**AOC Alsace** 43.00
Domaine Weinbach "Les Vignes du Prêcheur" 2023

**AOC Alsace** 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

### VALLÉE DU RHÔNE

**AOC Crozes-Hermitage** 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2023

**AOC Condrieu** 64.00
Domaine Yves Cuilleron, "Petite Côte" 2023

### SAVOIE

**Vin de Savoie** 52.00
Domaine de Chevillard, Roussettes de Savoie, "Altese" 2018 - Bio

### PROVENCE

**IGP Méditerranée** 32.00
Viognier 2024

### LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOP Languedoc** 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant blanc" 2023 - Bio

**IGP Côtes de Thongue** 31.00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

## VINS ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

**Vin de France** 32.00
Maison Rousseau "Tera Evéna" 2023 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 32.00
Domaine des Sanzay "Domaine" 2023 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 42.00
Domaine des Sanzay "Les Dares" 2022 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 340.00
Clos Rougeard "Le Clos" 2018

**AOC Saumur** 47.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2022

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil** 34.00
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil** 33.00
Bertrand et Vincent Marcheseau "Idem" 2023- Bio

**AOC Bourgueil** 37.00
Château de Minière 2019 - Bio

**AOC Bourgueil** 38.00
Simon Rémy "Nez-ssance" 2021

**AOC Bourgueil** 59.00
Domaine de la butte, Jacky Blot, "Mi-pente" 2021

**AOC Chinon** 33.00
Domaine Grosbois "Cuisine de ma mère" 2023

**AOC Chinon** 36.00
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2022

**AOC Chinon** 46.00
Domaine de Pallus "Les pensées de Pallus" 2019

**AOC Chinon** MAGNUM (150cl) 72.00
Domaine de Pallus "Messanges rouge" 2018

**AOC Chinon** 62.00
Domaine de Pallus "Le Clos de Pallus" 2019

**AOC Chinon** 112.00
Domaine de Pallus "La Croix Boissée" 2019

**AOC Chinon** 149.00
Domaine de Pallus "La Rougerie" 2019

**AOC Touraine** 32.00
Henry Marionnet "Gamay" 2023 - Bio

**AOC Sancerre** 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

**AOC Sancerre** 59.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

**AOC Sancerre** MAGNUM (150cl) 117.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

**AOC Châteauneillant** 33.00
Domaine Lecomte 2023

**AOC Châteauneillant** MAGNUM (150cl) 68.00
Domaine Lecomte 2021

**AOC Menetou-Salon** 42.00
Domaines Minchin "Pommerais" 2023 - Bio

### ALSACE

**AOC Alsace** 72.00
Domaine Weinbach "Clos des Capucins" Pinot Noir 2023 - Bio

### BOURGOGNE

**AOC Hautes-Côtes Beaune** 44.00
Bernard et Florian Regnaudot 2022

**AOC Pommard** 89.00
Domaine Chantal Lescure "Les Vignots" 2020

**AOP Chassagne-Montrachet** 91.00
Famille Picard "Au pied du Mont Chauve" 2018

**AOC Nuits Saint Georges** 114.00
Domaine Chantal Lescure 2020

**AOC Vosne Romanée 1er cru** 196.00
Domaine Chantal Lescure "Les Suchots" 2020

### BEAUJOLAIS

**Vin de France** 30.00
Les Souriants "Allégresse" 2022

**AOC Beaujolais** 33.00
Domaine des Terres Dorées, Jean-Paul Brun "L'Ancien" 2022

**AOC Morgon** 39.00
Laurent Gauthier "Côte du Py" 2022

**AOC Juliénas** 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2023 - Bio

**AOC Saint-Amour** 44.00
Domaine Burrier "Côte de Besset" 2023 - Bio

**AOC Brouilly** 44.00
Jean Claude Lapalu "Côtes de Brouilly" 2021

# COCKTAILS

## COCKTAIL DU MOMENT

**Punch Chez Madie** 9,00
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas Caraïbos, vanille et sirop de grenadine Monin.

## NOS MULES

**Fresh Passion** 10,00
Rhum Bacardi blanc, citron vert pressé, purée de passion Ponthier, menthe, ginger beer.

**Red Polish** 10,00
Vodka Grey Goose, purée de fraise Ponthier, citron vert pressé, ginger beer.

**Green** 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de thym maison, basilic frais, jus de citron vert pressé, ginger beer, Angostura bitter.

**Rose-Marie** 10,00
Vodka Grey Goose, purée de mûre Ponthier, jus de citron vert pressé, sirop de romarin maison, ginger beer.

**Belvédère mule** 10,00
Vodka Belvédère poire/gingembre, citron vert frais et ginger beer, angostura bitter.

**Electiff** 10,00
Rhum Bacardi blanc, jus de pomme Caraïbos, sirop de romarin maison, jus de citron vert.

**Honeymoon** 10,00
Rhum Bacardi Blanc, sirop de thym maison, purée de passion Pontier, miel, jus de citron vert, jus de pomme Caraïbos.

**Tropical Whisper** 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de bananei, sirop de falernum, blanc d'oeuf, jus de citron vert.

**Hyde Park** 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de romarin maison, purée de fraise Ponthier, jus de cranberry Caraïbos, jus de citron vert pressé.

**Purple Rain** 10,00
Vodka Grey Goose, Cointreau, liqueur Saint Germain, jus de citron pressé, sirop de violette, eau pétillante.

**Roso Thym** 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de Chambord, triple sec Combier, sirop de thym maison, jus de cranberry Caraïbos.

**Paloma** 10,00
Téquila Volcan, tonic, pamplemousse frais, sirop de pamplemousse Monin.

**L'Orchidée** 10,00
Téquila Volcan, sirop de noisette, jus de citron pressé, bénédictine jus de pomme.

## SPRITZ

**Saint Germain Spritz** 8,50
Liqueur Saint Germain (infusion de fleurs de Sureau), Prosecco et eau gazeuse.

**Apérol Spritz** 8,00
Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

**Bonbon Spritz** 8,00
Vermouth rosé français, Prosecco et eau gazeuse.

**Limoncello Spritz** 8,00
Limoncello, Prosecco et eau gazeuse.

**Italicus Spritz** 8,50
Liqueur Italicus, Prosecco et eau gazeuse.

## COCKTAILS CLASSIQUES

**Mojito, Caïpirinha, Old Fashioned, Gin Tonic, Ti-Punch, Cuba Libre, Margarita, Negroni…**

Nos barmans réalisent tous les cocktails classiques sur demande.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**Virgin Mojito** 7,00
Citron vert, cassonade, menthe, fraîche jus de pomme Caraïbos, eau pétillante.

**Yu No Tonic** 7,00
Gin sans alccol Yu No infusé au Yuzu, tonic.

**L'afterdrunk** 7,00
Sirop d'orgeat Monin, purée de fraise Ponthier, jus de citron vert frais, jus de cranberry Caraïbos.

**Fresh Fizz** 7,00
Jus d'orange Caraïbos, sirop d'orgeat Monin, jus de citron vert frais, sirop de concombre Monin.

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café (Illy) | 2,00 |
| Café allongé | 2,20 |
| Double café | 3,50 |
| Noisette | 2,50 |
| Décaféiné | 2,50 |
| Café crème | 3,50 |
| Cappucino | 4,00 |
| Chocolat chaud | 3,50 |
| Café viennois | 4,50 |
| Chocolat viennois | 4,50 |

**Thés Dammann Frères** 4,00
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Minty Tea, 4 fruits rouges, Thé vert jasmin, Jardin bleu, Coquelicot gourmand, Pomme d'amour.

**Infusions** 4,00
Verveine, Camomille, Rooïbos citrus.

## BIÈRES BOUTEILLES

**Corona Extra 4,5° (33cl)** 6,50
Blonde Lager mexicaine.

**Desperados 5,9° (33cl)** 6,50
Blonde française aromatisée à la Tequila.

**Lindemans Pêcheresse 2,5° (25cl)** 6,00
Bière belge aux saveurs de pêche.

**Guiness foreign extra Stout 7,5° (33cl)** 7,00
Stout irlandaise.

**Brewdog Punk AF 0,5° (33cl)** 7,00
Bière sans alcool.

**Sassy 5° (33cl)** 6,50
Cidre brut Normand - Bio

**Sassy 0° (27,5cl)** SANS ALCOOL 6,50
Cidre sans alcool Normand - Bio

## EAUX FERMENTÉES AUX AROMES NATURELS

Yoleau Citron 4,5° (33cl) 7,00
Citrons & infusion de menthe fraîche
Fines bulles fruitées sans gluten

Yoleau Framboise 4,5° (33cl) 7,00
Framboise, baies de timut et genévrier.
Fines bulles fruitées sans gluten

## SOFTS

**Jus de la Maison Meneau 25cl** Bio 5,50
Orange, pêche, abricot, pomme, fraise/framboise, ananas, tomate.

**Thés glacés maté Jomo 35cl** Bio 4,50
Pêche/hibiscus - Thé blanc glacé
Menthe/citron - Thé vert glacé

| | |
|---|---|
| Coca-Cola 33cl | 4,00 |
| Coca-Cola Zéro 33cl | 4,00 |
| Coca-Cola Cherry 33cl | 4,00 |
| Sprite 25cl | 4,00 |
| Orangina 25cl | 4,00 |
| Limonade Phenix 25cl | 3,50 |
| Fuzetea 25cl | 4,00 |
| Schweppes Agrum 25cl | 4,00 |
| Schweppes Tonic 25cl | 4,00 |
| Red Bull 25cl | 5,50 |
| Evian 33cl | 3,50 |
| Evian 50cl | 4,00 |
| Evian 1L | 5,50 |
| Badoit Rouge 33cl | 3,50 |
| Badoit 50cl | 4,00 |
| Badoit 1L | 5,50 |
| Chateldon 75cl | 6,50 |
| Sirop à l'eau (Evian, sirop Monin) | 4,00 |
| Diabolo (sirop Monin et limonade FR) | 4,00 |

## APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| Ricard / Pastis 51 / Berger Blanc 2cl | 3,50 |
| Pastis Henri Bardouin 2cl | 4,00 |
| Martini blanc ou rouge 6cl | 5,50 |
| Kir plat (Quincy) 12cl | 6,50 |
| Kir pétillant (Prosecco) 12cl | 7,00 |
| Pineau des Charentes Bourgouin 7cl | 7,00 |
| Americano | 7,00 |
| Porto Taylor's 2019 8cl | 7,00 |

## BIÈRES PRESSIONS

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Gallia Coq d'Habitude 4,2°** | 4,20 | 8,00 |
| Blonde lager française. | | |
| **Kapsyl La French 4,5°** | 4,50 | 8,50 |
| Blonde locale (Chambray-les-Tours) | | |
| **Kapsyl 8°** | 4,50 | 8,50 |
| IPA Double locale (Chambray-les-Tours) | | |
| **Mort Subite blanche 4,2°** | 4,50 | 8,50 |
| Blanche lambic belge. | | |
| **Kasteel Rouge 8°** | 4,50 | 8,50 |
| Rouge belge. | | |
| **Gallia West IPA 6°** | 4,50 | 8,50 |
| Indian Pale Ale française. | | |
| **N'ice Chouffe 10°** | 4,50 | 8,50 |
| Brune Dark Ale belge. | | |
| **Gallia/sirop** | 4,20 | 8,00 |

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. Usbas d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.