

Nos entrées

Rillettes du moment Maison servies avec ses toasts. 9,50€

Assiette de charcutier 10,50€

Foie gras au pommeau de Bretagne et son coeur de langue de veau
chutney de figue et ses toasts. 16,00€

Œufs pochés du sommelier et ses toasts à l'ail. 11,50€

La Sainte Maure : Salade verte, tomates fraîches, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine au thym sur toast chaud , amandes grillées, crème de balsamique. 9,50€

Notre brasserie

Pièce du boucher du moment: (selon arrivage)
une sauce et un accompagnement au choix. 20,00€

Filet mignon aux pommes fruits :
Déglaçé au pommeau de Bretagne, sauce au confit d'oignons au cidre Breton, un accompagnement au choix. 21,50€

Demi-Magret de Canard grillé sauce Forestière aux Pleurotes d'Alluyes
un accompagnement au choix. 22,00€

Andouillette 5A de Troyes
une sauce et un accompagnement au choix. 19,50€

Nos légumes :

Frites fraîches maison
Pommes Grenailles au thym cuite à la graisse de canard
Salade verte

Nos sauces :

Crème de roquefort
Sauce Camembert au lait cru
Beurre maître d'hôtel
Crème de moutarde à l'ancienne

Supplément Garniture 5€ Sauce 2,50€

Changement de recette supplément 2,50€

Nos Galettes de Sarrasin (Farine IGP de Bretagne)

La Bretonne :
Crème de champignons bruns d'Alluyes, réduction d'échalotes au vin blanc, Saint Jacques, fondue de poireaux à la crème, chapelure. 19,50€

L'Eog :
Saumon fumé, tomates fraîches, salade, crème fraîche, citron. 19,50€

La Forestière :
Emmental, champignons bruns d'Alluyes, tomates fraîches, confit d'oignon au cidre Breton, beurre maître d'hôtel . 16,50€

La 3 Fromages :
Emmental, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine , roquefort, salade, amandes grillées. 17,50€

La Guéménnoise :

Camembert au lait cru, andouille de Guémené, pommes caramélisées, sirop de cidre de Bretagne aux épices 16,50€

L'hermine :

Chèvre, roquette, Jambon de Vendée, poire, Caramel Beurre Salé. 16,00€

La Super Complète :

Emmental, œuf, jambon, tomates fraîches et champignons bruns d'Alluyes. 15,00€

La Rebloch :

Emmental, reblochon au lait cru, pomme de terre, crème, lardons. 17,50€

Paysanne :

Emmental, fondue de poireaux, champignons bruns d'Alluyes, lardons. 16,00€

Nos salades (Plats)

Cap de la chèvre: Salade verte, tomates fraîches, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine au thym sur toast chaud , amandes grillées, crème de balsamique. 15,00€

Jerzual: Salade verte, tomates fraîches, pommes de terre vinaigrées, saumon fumé, ciboulette, citron. 18,50€

Fromage

Assiette du Fromager 9,50€

Autres Desserts

Notre brioche perdue de la maison Torfs: glace vanille ,sauce au choix (chocolat, caramel beurre salé ou infusion de fruits rouges en coulis). 10,50€

Kouign amann traditionnel de 1860 : chantilly, caramel beurre salé. 11,50€

Nos crêpes de Froment

La Choco-coco : glace coco, chocolat chaud. 8,50€

La Duchesse : glace pistache, frangipane, sauce chocolat. 9,50€

Tatin à ma façon : glace vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salée, crème fraîche. 9,50€

Profi' Crêpe : glace vanille, sauce au choix (chocolat, caramel beurre salé ou infusion de fruits rouges en coulis) chantilly, amandes grillées. 11,50€

Nougapi : glace nougat, pommes caramélisées, chantilly, caramel beurre salée, amandes grillées 10,00€

Bourdaloue : frangipane, poire, sauce chocolat, amandes grillées. 10,50€

La Lemon : crèmeux citron, éclats de meringue, infusion de fruits rouges 9,50€

La Flambée : au Grand Marnier 9,00€

Glaces et sorbets

Nos parfums :

Glace : Vanille, Chocolat, Caramel, Noix de Coco

Menthe Chocolat, Café, Nougat, Pistache

Sorbet : Pêche de vigne, Fraise, Citron

1 BOULE 3€ 2 BOULES 5,50€ 3 BOULES 7,50€

Supplément dessert (sauce, chantilly, amandes, fruits) 2€

Nos coupes glacées

Guenièvre : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées. 9,00€

Liégeois : chocolat ou caramel ou café

1 Boule vanille, 1 boule et 1 sauce selon le choix du parfum, chantilly. 8,50€

La Bigoudène : 1 boule vanille, 1 boule caramel, palet breton, pommes caramélisées
sauce caramel, chantilly. 10,00€

Dugesclin : 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule pistache, sirop d'érable 9,50€

Nos coupes alcoolisées

Iceberg : 2 boules menthe chocolat, Get 27. 11,00€

Colonel : 2 boules citron, Vodka. 11,00€

Menu BouTchou – de 10 ans

12,00€

Galette Emmental / Oeuf Ou Jambon / Emmental
ou
Jambon Frites

Glace confetti :

1 boule vanille, chocolat chaud, Smarties.

ou

Crêpe Sucre ou Chocolat.

+ 1 Sirop à l'eau

MENU Du Jardin

32€

La Sainte Maure :

Salade verte, tomates fraîches, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine au thym sur toast chaud ,amandes grillées, crème de balsamique.

Ou

Rillettes du moment Maison

servies avec ses toasts.

La Forestière

Galette de sarrasin, emmental, champignon brun d'Alluyes, tomates fraîches, confit d'oignon au cidre breton, beurre maître d'hôtel .

Ou

Filet mignon aux pommes fruits :

déglacé au pommeau de Bretagne, sauce confit d'oignon au cidre Breton, un accompagnement au choix.

Ou

Paysanne :

Galette de sarrasin, emmental, fondue de poireaux, champignons bruns d'Alluyes, lardons

Tatin à ma façon :

Crêpe de froment, glace vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salée,crème fraîche.

Ou

Liégeois :

Glace chocolat ou caramel ou café

1 boule vanille, 1 boule et 1 sauce selon le choix du parfum, chantilly

Ou

La Choco-coco :

Crêpe de froment, glace coco, chocolat chaud.

MENU Entre Beauce et Bretagne

38,00€

Œufs pochés du sommelier et ses toast à l'ail

Ou

Fois gras au pommeau de Bretagne et son cœur de langue de veau

chutney de figue et ses toasts sup 3€

Pièce du boucher du moment: (selon arrivage)

une sauce au choix, un accompagnement au choix.

Ou

La Rebloch :

Emmental, reblochon au lait cru, pomme de terre, crème, lardons

Ou

L'hermine :

Chèvre, roquette, Jambon de Vendée, poire, Caramel Beurre Salé

Bourdaloue :

Crêpe de froment,frangipane, poire, sauce chocolat, amandes grillées.

Ou

Kouign amann traditionnel de 1860 :

chantilly, caramel beurre salé.

Ou

Notre brioche perdue de la maison Torfs:

glace vanille ,sauce au choix (chocolat, caramel beurre salé ou infusion de fruits rouges en coulis).