

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir

TERRASSE ET PATIO TOUT L'ETE

ITINERAIRE GOURMAND GAULT ET MILLAU 2024

Avant-goût de nos produits Italiens

Une petite découverte nos produits directement venus d'Italie :

Les fromages :

- La mozzarella di buffala : Fromage Italien à pâte filée, élaborée en Campanie à partir de lait de bufflonnes.
- La burrata : Fromage Italien traditionnel à pâte fraîche filée, originaire des Pouilles, à base de mozzarella remplie de crème.
- Le provolone : Fromage Italien fabriqué à partir de lait de vache affiné 4 mois.
- Le pecorino : Fromage traditionnel à base de lait entier de brebis, à pâte pressée cuite provenant de Sardaigne.
- Le gorgonzola : Fromage traditionnel à base de lait de vache, pâte persillée, fabriqué dans les régions de Lombardie et du Piémont.

Les charcuteries :

- La coppa : charcuterie dont la salaison est typique du nord de l'Italie, élaborée à partir du porc, salée, séchée et affinée.
- Le speck : jambon au goût caractéristique séché au sel et fumé, originaire du Tyrol.
- La spianata : produit de la charcuterie Italienne, fabriqué à base de viande de porc cuite, de piment et de poivre en grain.
- Nduja : Dérivée de l'andouille, préparée à base de viande de porc, de piment de Calabre et d'autres épices, légèrement fumée.

Nos producteurs et artisans locaux

- Nous travaillons avec Laure et Bertrand de la boucherie Forget située à Artins pour nos viandes, dont l'andouillette qui a reçu la médaille d'or à Jargeau en 2024. Et les rillettes, décernées médaille de bronze au salon de l'agriculture 2024. Les joues de porcs sont cuisinées chez eux, dans leur atelier et les filets de poulets viennent du Loir-et-Cher.
- « Le petit Villiersfaux », produit par la famille Ouvrard (présent sur le marché de Montoire les mercredis et samedis), a décroché une médaille d'or au Concours général agricole du Salon international de Paris 2022.
- La laiterie de Montoire nous produit notre crème fraîche ainsi que « le petit Trôo », un fromage incontournable de notre région.
- Nous avons décidé de vous proposer également des olives de qualité grâce à Elodie Souriau et ses immanquables olives Kalamata, présente sur les marchés de Montoire les mercredis et samedis et Couture un dimanche sur deux.
- Et enfin, comme un bon burger commence par du bon pain, Vincent, Nicolas et Elodie nous préparent les pains burger dans leur boulangerie « Au Fournil en Famille » située sur la place de Montoire.

Bon Appétit

Les entrées

Carpaccio de bœuf 70g 11€50

(Roquette, tomates cerise, parmesan, crème de balsamique)

Burrata et tomates cerises 11€90

Burrata et jambon cru 13€90

Burrata à la truffe d'été 15€90

Croquetas au chorizo et mozzarella 11€90

Planche de charcuterie Italienne 18€50

(Coppa, jambon blanc, jambon cru, speck et spianata)

Les grandes salades

Salade de joues de porc confites sauce ravigote 16€90

(Joues de porc de la boucherie Forget, galettes de pomme de terre croustillantes, carottes vapeurs et salade verte)

Salade nordique 16€90

(Saumon fumé, pomme de terre, tomate, avocat, crème ciboulette au citron et salade verte)

Chèvre fermier rôti « le petit Villiersfaux » sur pain toasté 15€90

(Salade verte, lardons, tomates cerises, noix et miel)

Salade du terroir 15€90

(Salade verte, gésier de poulet, rillons, pomme de terre, persillade et vinaigrette maison)

Salade Niçoise 15€90

(Salade verte, thon, haricots verts, anchois, olives, poivrons, œuf dur, huile d'olive, vinaigre de balsamique)

Les pizzas

Margharita 12€60

(Sauce tomate, mozzarella di buffala, pesto)

Napoli 13€70

(Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)

Regina 13€90

(Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais)

Altezza 14€00

(Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais, œuf)

Calzone, en chausson 14€00

(Sauce tomate, mozzarella, crème fraîche, jambon, champignons frais, œuf)

Siciliana 14€50

(Sauce tomate, mozzarella, anchois, jambon, câpres, olives)

Quattro formaggi 15€50

(Crème fraîche, mozzarella, provolone, gorgonzola, pecorino)

Poulette 15€60

(Crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, mozzarella, émincé de poulet, rillons, oignons, œuf)

Chef 15€50

(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons, lardons, œuf, piment)

Quatre fromage 14€90

(Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, brie)

Biquette 14€90

(Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons, miel, noix)

Latino 14€90

(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, gorgonzola, chèvre, parmesan, œuf)

Savoyarde 15€80

(Crème fraîche, mozzarella, reblochon, lardons, pommes de terre, oignons)

'Nduja 15€80

(Sauce tomate, mozzarella, roquette, 'Nduja, mozzarella di buffala, tomates)

Parma 15€90

(Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cru, noix, poivre du moulin)

Salumi 15€90

(Sauce tomate, mozzarella, jambon, spianata, coppa, speck)

Emilia 15€90

(Sauce tomate, mozzarella, coppa, burrata, pecorino, pesto)

Verona 17€00

(Crème fraîche, mozzarella, champignons frais, roquette, burrata, tomates, olives, pecorino, crème de balsamique)

Nonna 15€90

(Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, mozzarella di buffala)

Tartuffo 19€90

(Crème fraîche, mozzarella, champignons, burrata, truffes)

Quatre saisons 15€90

(Crème fraîche aillée, mozzarella, champignons, jambon, asperges, artichaut, tomates, parmesan)

Américaine 15€90

(Crème fraîche, mozzarella, 150g de viande hachée fraîche, potatoes, oignons, ketchup)

Cannibale 15€90

(Sauce tomate, mozzarella, 150g de viande hachée fraîche, oignons, poivrons, câpres, crème aillée)

Saumon 17€00

(Crème fraîche à l'aneth, mozzarella, saumon fumé, tomates séchées, citron confit, mozzarella di buffala)

Supplément truffes, burrata, buffala, saumon fumé, viande hachée (150g) 5€, charcuterie et fromages 4€, tout autre supplément 2€

Changement d'une pizza fond tomate à fond crème +2€

Les pâtes

Tagliatelles carbonara (à la française) 15€90

(Crème, lardons, oignons, parmesan et jaune d'œuf **CRU**)

Pennes sauce au gorgonzola et mascarpone, speck et noix 16€90

Tagliatelles au saumon fumé 16€90

(Crème, saumon, pesto et citron)

Pennes à la bolognaise maison 15€20

Le menu enfant à 12€00

Une pizza enfant : tomate, fromage et 1 ingrédient au choix parmi : jambon ou olives ou champignons ou fromage de chèvre

Ou

Jambon Frites

Ou

Pâtes à la bolognaise maison

Avec une boisson et une glace « push-push » ou une glace deux boules, parfums au choix

Les grillades et plats

Provenance de nos viandes : France, Irlande.

Onglet à la fondue d'échalotes maison (180g) 20€90 / Onglet XXL (350g) 39€90, frites

Travers de porc grillés et marinés maison, frites 17€90

Le Burger du Piron 16€90

(150g de bœuf, pain burger artisanal, oignons rouges, salade, tomates, bacon, emmental fondu, béarnaise)

Le Burger Italien 16€90

(150g de bœuf, pain burger artisanal, oignons rouges, salade, tomates, coppa, cheddar aux épices, sauce burger au pesto)

Le Burger Gorgonzola 16€90

(150g de bœuf, pain burger artisanal, oignons rouges, salade, tomates, speck, sauce gorgonzola)

Le Burger Dégoulinant 16€90

(150g de bœuf, pain burger artisanal, oignons rouges, salade, tomates, cornichons, poitrine fumée grillée, dégoulinant de sauce cheddar maison)

Le Burger Fresco 16€90

(150g de bœuf, pain burger artisanal, roquette, pesto, buffalo, coppa, tomates séchées)

Le petit trôo chaud 16€90

(Comme une raclette mais avec un fromage petit trôo de la région, accompagné de Coppa, jambon blanc, jambon cru, speck, spianata, pommes de terre vapeurs et salade verte)

Andouillette de la boucherie Forget sauce moutarde à l'ancienne, frites 16€90

(Médaille d'or 2024 à Jargeau)

Escalope de poulet sauce Normande, frites 180g 15€90

(Flambée au calvados, crème et champignons frais)

Suprême de poulet gratiné au gorgonzola, marsala et jambon cru 180g 16€90

(Gorgonzola, crème, marsala, jambon cru, mozzarella, penne au pesto maison)

Tartare de bœuf 150g (non préparé) 15€90

(Viande hachée crue, œuf cru oignons, câpres et persil haché)

Carpaccio de bœuf 140g et burrata 18€90

(Roquette, tomates cerise, parmesan, crème de balsamique)

