

# Notre Restaurant Les Vignes



EN CONTINUITÉ DU BAR LOUNGE, LE RESTAURANT EST CONVIVIAL ET INTIMISTE.

MATHIEU ROUX, LE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE TRAVAILLENT SANS CESSER SUR LA CARTE ET SES PLATS DU JOUR FAIT MAISON. LES SAVEURS, LES PRODUITS ET LA SAISONNALITÉ SONT RESPECTÉS.

ALORS VENEZ VOUS FAIRE PLAISIR EN FAMILLE, ENTRE AMIS, POUR UN REPAS D'AFFAIRES OU D'AMoureux AUX BEAUX JOURS, PROFITEZ DE NOTRE TERRASSE AU BORD DE LA PISCINE.

**LE RESTAURANT EST OUVERT DE 12H A 14H  
ET DE 19H A 22H**

## NOS VIGNERONS CHOUCHOUS

### VIN ROUGE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP  
DOMAINE OLIVIER



12,5cl



37,5cl



75cl

8

20

32

CHINON SECRETS D'ALCOVE AOP  
CLOTHILDE PAIN

9

38

SAUMUR CHAMPIGNY  
CLOS DES CHATAINS DOMAINE NERLEUX

36

### VIN ROSÉ

CHINON DOMAINE RENÉ COULY

19

30

MINUTY PRESTIGE

10

42

### VIN BLANC

SAUMUR MOELLEUX *LES LOUPS DORÉS*  
DOMAINE DE NERLEUX

11

52

VOUVRAY SEC DOMAINE MARGALLAUX

8

30

QUINCY AOC  
DOMAINE VALÉRY RENAUDAT

9

40

AOC COUR CHEVERNY  
DOMAINE DARIDAN

36

## ENTRÉES



### \*\* ENTRÉE DU JOUR \*\*

CALIFORNIA AU SAUMON FUMÉ, SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE THAÏ 10€/ XL 18€

\*\* GOUGÈRE TOURANGELLE \*\*  9€

FOCACCIA AIL ROMARIN, AVOCAT ET CHIPS DE SERRANO 11€

\*\* GASPACHO DE TOMATE, BILLES DE MOZZARELLA, HUILE DE ROQUETTE ET TUILE À L'AIL \*\* 9€

BUDDHA BOWL  10€/ XL 18€

## PLATS



\*\* PLAT DU JOUR \*\* 19€

EFFILOCHÉ D'AGNEAU ET SEMOULE ÉPICÉE, CHUTNEY ÉCHALOTE-RAISIN, JUS CORSÉ AUX ÉPICES 20€

\*\* TATIN DE TOMATES CERISES ET SABLÉ PARMESAN \*\*  18€

ONGLET DE BOEUF SAUCE SAINTE MAURE, GRENAILLES RÔTIES AUX HERBES  24€

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ, POTATOES AU PAPRIKA FUMÉ 22€

\*\* POULET YASSA, RIZ PILAF ET TOMATES RÔTIES \*\* 19€

LINGUINE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME À L'ANETH ET TUILE DE PARMESAN 19€

SALADE CÉSAR 18€

FILET DE DORADE AU VIN MOELLEUX ET LAIT DE COCO, TRIO DE CHOUX-FLEURS ET CAVIAR D'AUBERGINES  22€

## DESSERTS



\*\* DESSERT DU JOUR \*\* 8€

ASSIETTE DE CHÈVRES DE TOURAINE, CONFITURE LOCALE MOMENTS D'AUDACE  9€

LINGOT OPÉRA, BISCUIT FEUILLANTINE 10€

\*\* SOUPE DE FRUITS ROUGES AU BASILIC, ESPUMA FROMAGE BLANC \*\* 9€

CHOU CRAQUELIN FAÇON PROFITEROLE 9€

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO, ABRICOT RÔTI AU ROMARIN  9€

\*\* CRÈME CARAMEL, CROUSTILLANT NOUGATINE \*\* 8€

CAFÉ GOURMAND 9€

### NOS FORMULES

À CHOISIR PARMIL  
LES PRODUITS  
\*\* ÉTOILÉS \*\*:

ENTRÉE PLAT OU  
PLAT DESSERT  
26€

ENTRÉE PLAT  
DESSERT  
31€



L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande