

## NOS VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon	9,35€	25,30€	42,90€
« Les Thureaux » Joseph Mellot, 2024			
AOP Reuilly	7,70€		34,10€
Mathieu & Renaud Mabilot, 2024			
AOP Bourgueil « Domaine Lorieux »			37,40€
Pascal Lorieux, 2019			
AOP Beaujolais Lancié « Domaine des nagues »			44€
Gilles Gelin, 2022/2023			
AOP Bordeaux « Château Reignac »	12,10€		52,80€
Yves Vatelot, 2020			
AOP Minervois « Mas du loup »	8,80€		39,60€
2022			

## NOS VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon	8,80€	25,30€	40,70€
« Les Thureaux » Joseph Mellot, 2024			
AOP Reuilly	7,70€		34,10€
Mathieu & Renaud Mabilot, 2024			
IGP Pays d'Oc « Infini »	7,70€		33€
2024, 100% viognier			
AOP Vouvray sec « Les Tuffes »	7,15€		30,80€
Maison Darragon, 2024			
AOP Chablis « Domaine du Colombier »	12,10€		61,60€
Guy Mothe et ses fils, 2023			

## NOS VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
AOP Reuilly gris	8,25€	36,30€
« Jean Michel Sorbe », 2023		
AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirass »		30,80€
Charles Saumade, 2024 BIO		
AOP Vouvray sec « Les Tuffes »	8,80€	38,50€
Christian Troin, 2024 BIO		

## ET BIEN PLUS ENCORE... DEMANDEZ NOTRE CARTE CHIC DU TAZON !

Prix nets (PR) \*\*

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser

les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



## NOS BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ NESPRESSO

Expresso	2,75€
Double expresso	4,40€
Cappuccino	4,40€

### THÉS KUSMI TEA

**Thés noirs** 4,40€

Thé Prince Wladimir (bio) Thé noir, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (bio) Thé noir de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

**Thés verts** 4,40€

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

### INFUSIONS

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges 4,40€

Infusion verveine

Infusion camomille

### LATTÉS

Chocolat Commerce Équitable Monbana (bio) 4,40€

Latte Macchiato 6,05€



## NOS BOISSONS FROIDES

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

### EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,96€	5,06€
San Pellegrino		3,96€	5,06€
Perrier	4,40€		

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre	33cl	4,95€
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina	33cl	
Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Red bull, Fuze Tea pêche	25cl	

### NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme	25cl	4,95€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	25cl	

### UN ZESTE DE FRAÎCHEUR (33CL)

Thé glacé maison	8,25€
Soda artisanal Mona citron - citron vert	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et peu sucré	



Végétarien



Végan



Sans Gluten

# LE TAZON

BAR - RESTAURANT

CARTE DU ROOM-SERVICE



# CARTE DU ROOM-SERVICE

## NOS FORMULES

À CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR  
Uniquement les midis du lundi au vendredi

Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	27,50€
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)	34,10€

## NOS PLANCHES APÉRITIVES

À PARTAGER POUR TAZONER !

Possibilité de faire une planche pour une personne à 14€30

La planche « Val de Loire » (Rillons, terrine de sanglier, rillettes de Tours, saucisson à l'ail, Tomme de Touraine, Pyramide de Valençay, galette de pomme de terre.)	28,60€
La planche « du pêcheur » (terrine de thon, truite fumée, perles marines au saumon, tataki de thon)	28,60€

## NOS ENTRÉES

Pâté Berrichon aux pommes de terre, crème parfumée à la truffe, salade de mâche	11€
Légumes de saison rôtis, Houmous libanais, herbes aromatiques et pain croustillant	11€
Velouté de légumes oubliés, œuf parfait « bio », brisures de Châtaigne	12,10€
Saumon mi-cuit, avocat, mangue et crème à la moutarde d'Orléans, crumble de parmesan et pousses d'épinards	11€

## LE COIN DES FRAÎCHEURS

La salade César	19,80€
La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)	19,80€
Poke Bowl (Falafel, saumon ou karaage de poulet)	19,80€

## NOS PLATS

### CÔTÉ MER

Crab & Salmon roll, céleri et pomme Granny, frites et salade	22€
Pavé de sandre au Reuilly blanc, fondue de poireaux	20,90€
Dos de cabillaud rôti sur peau, sauce coco au curry, légumes oubliés	20,90€

### VEGAN

Tajine de légumes du moment aux amandes et pruneaux, boulghour	18,70€
Galette de sarrasin butternut, champignons au lait d'amande, tofu fumé	18,70€

### CÔTÉ TERRE

Échine de porc du Val de Loire sauté à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre	19,80€
Suprême de poulet de l'Orléanais à pattes bleues aux champignons, gratin Sarladais	22€
Entrecôte 300g, sauce Bleu de Bresse, frites et salade	31,90€
Tartare de bœuf au couteau "Chavignol"	22€

« Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »

## LES PLATS À PARTAGER...

### OU NON !

Possibilité de faire pour une personne

Pappardelle grande aux crevettes et brocoli, crème de crustacés, pétales de Parmesan	39,60€
Goulash de veau au paprika et zestes de citron, polenta crémeuse	41,80€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages régionaux	12,10€
Sablé Breton tropical façon cheesecake	11€
Mi-cuit au chocolat, sorbet passion	11€
Semoule crémeuse au lait de coco, kiwi bio	9,90€
Granola bowl à la faisselle de Rians façon « Belle Helène »	9,90€
Gaufres de Bruxelles à partager, Chantilly, confiture et sauce chocolat	19,80€

## NOS APÉRITIFS

### LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9,90€		50,60€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			90,20€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13,20€	39,60€	64,90€

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

Vouvray pétillant Brut- 13%	7,70€	27,50€
-----------------------------	-------	--------

### APÉRITIFS

Porto Graham's rouge ou blanc - 19% 6cl	7,15€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,40€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl	5,94€
Campari - 25% 6cl	5,94€
Kir au Bourgogne blanc- 15cl Avec sa crème de Bourgogne Carton, cassis, mûre, framboise ou pêche	7,70€
Lillet blanc- 17% 6cl	6,60€

### CIDRE

Appie brut de France - 4,7% 33cl	7,15€
----------------------------------	-------

## NOS BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken - 5%	5,06€	8,36€
La bière du moment	6,16€	9,46€

### BIÈRES BOUTEILLES

Bière artisanale locale «Brasserie Bos » Blonde, Blanche, IPA 33cl	7,70€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye Ronde & sucrée - 6,5% 33cl	6,05€
Grimbergen blonde bière d'abbaye Agrumes et épices - 6,7% 33cl	6,05€
Desperados original Notes d'agrumes et arômes de tequila - 5,9% 33cl	6,05€
Desperados virgin 0.0% Notes d'agrumes et citron - 33cl	6,05€
Heineken virgin 0,0% - 33cl	6,05€
Pelforth brune - Caramélisée - 6.5% 33cl	6,16€
Chouffe blonde - Riche & fruitée - 8% 33cl	7,15€
Lagunitas IPA Amère aux notes d'agrumes - 6,2% 35,5cl	7,15€