



Cuisine de partage à l'accent régional

Ici, tous nos plats sont faits maison.

Entrées

- Œuf parfait à la crème de chorizo fort 9,00 €
Le Flèche, producteur d'œufs de poule élevée en plein air à Ciran (37)
- Saumon gravlax maison 10,00 €
- * • Soupe de petit pois, chips de rillons et préparation laitière 8,00 €
- * • Pissaladière maison 9,00 €
- Burrata sur carpaccio de tomate 9,00 €

Salades

- Salade César 15,00 €
Salade Romaine, poulet pané, parmesan, tomates, œuf dur et anchois
- Poke bowl entrée 8,00 €
- Poke bowl plat 15,00 €
Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomate, concombre et carotte râpé

* Entrées entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats





Cuisine de partage à l'accent régional

Ici, tous nos plats sont faits maison.

Plats

- Brochette de bœuf et sa sauce tartare 19,00 €
- * • Suprême de pintade Orléanaise au Montlouis 19,00 €
- Filet de bar au fenouil 19,00 €
- * • Saumon à l'oseille 19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de notre délicieuse purée maison.

Plats à partager du moment

- Côte de bœuf et sa sauce béarnaise 49,00 €
Pour deux personnes (1 kg minimum)
- * • Blanquette de lotte 19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de notre délicieuse purée maison.

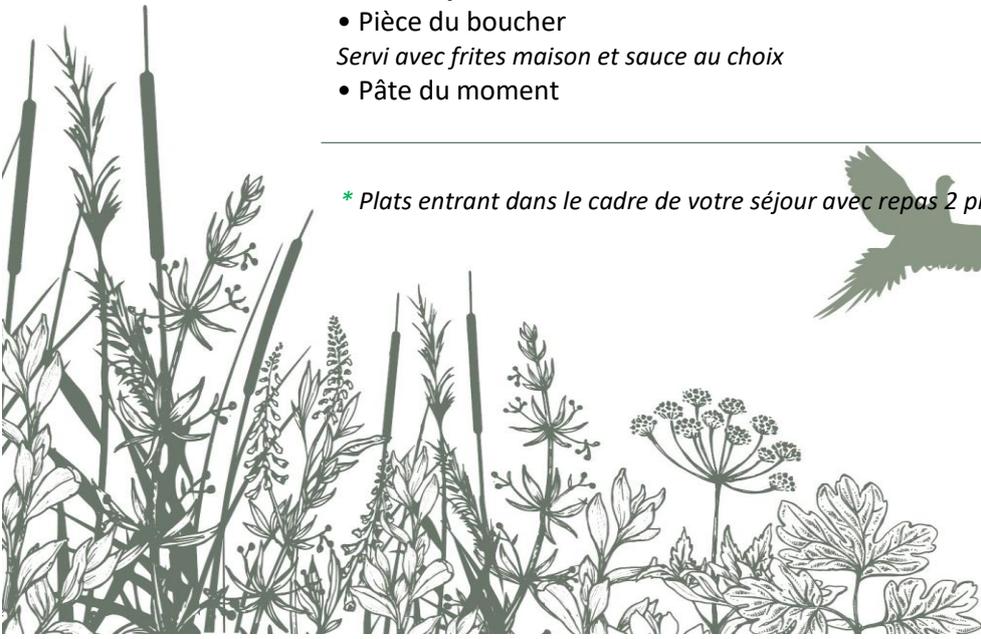
Nos incontournables

- Omelette complète 13,00 €
Jambon, herbes, fromage, servie avec frites maison et salade
Le Flèche, producteur d'œufs de poule élevée en plein air à Ciran (37)
- Burger 16,00 €
Servi avec frites maison et salade
- Pièce du boucher 18,00 €
Servi avec frites maison et sauce au choix
- Pâte du moment 13,00 €

* Plats entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats



Prix nets, taxes et service compris





Cuisine de partage à l'accent régional

Ici, tous nos plats sont faits maison.

Assiettes de Fromages

Avec confiture de mûre et cerise noire



- La cloche de « Le Meunier » 12,00 €
Sainte-Maure – Olivet Cendré – Le Petit Troo – Bondon Fleur de Sel

Desserts

- Merveilleuse profiteroles maison 10,00 €
- Crème aux œufs de Nicolas 7,00 €
- * Clafouti maison 9,00 €
- Tiramisu de Christophe 10,00 €
- Coupe du soleil de Cheyenne 10,00 €
- * Ile flottante de Shernica 7,00 €
Avec les œufs Le Flèche, producteur d'œufs de poule élevée en plein air à Ciran (37)
- Café ou thé gourmand 8,00 €
Assortiment de plusieurs mini dessert de la carte
- Moelleux au chocolat et crème anglaise 8,00 €
À commander en début de repas – 10 minutes de préparation

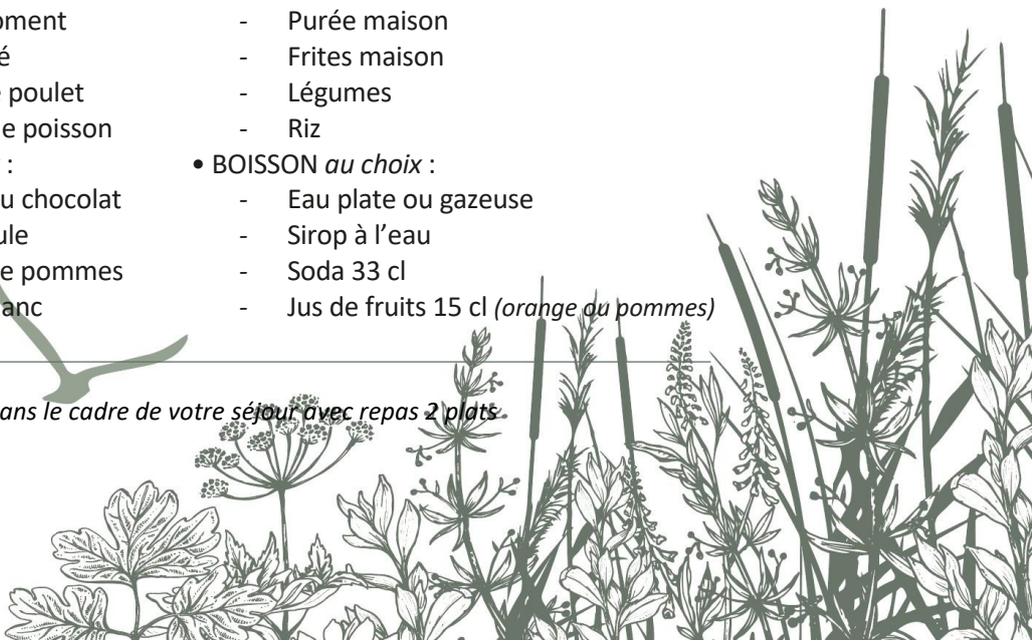
Menu Enfant

12,00 €

(moins de 12 ans)

- PLAT *au choix* :
 - Pâte du moment
 - Steak haché
 - Nuggets de poulet
 - Croustille de poisson
- ACCOMPAGNEMENT *au choix* :
 - Purée maison
 - Frites maison
 - Légumes
 - Riz
- DESSERT *au choix* :
 - Moelleux au chocolat
 - Glace 2 boule
 - Compote de pommes
 - Fromage blanc
- BOISSON *au choix* :
 - Eau plate ou gazeuse
 - Sirop à l'eau
 - Soda 33 cl
 - Jus de fruits 15 cl (*orange ou pommes*)

* Desserts entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats.





Cuisine de partage à l'accent régional

Nos Options Végétarienne & Végan

Entrées

- Salade de quinoa, boulgour et cranberries (VEGAN) 7,00 €
 - Méli-Mélo céréales et petits légumes (VEGAN) 6,00 €
-

Plats

- Burger végétal, frites maison et salade 16,00 €
- Sensational sausage* et légumes (VEGAN) 17,00 €
- Escalope panée et riz (VEGAN) 17,00 €
- Boulette façon thaï et légumes (VEGAN) 15,00 €

* Sensational sausage = saucisse

Desserts

- Financier framboises et noisettes (VEGAN) 8,00 €
- Poirée pochée à la cannelle 7,00 €

Prix nets, taxes et service compris