

L'Acteur principal reste le Vin.

C'est la « clé » pour découvrir notre carte ! Nous privilégions donc une clientèle aimant le vin. Nous avons souhaité vous proposer une carte des mets courte, modifiée quotidiennement pour travailler avec des produits frais de saison. Nous sommes un Restaurant à Vins. *The main Actor remains the Wine. It is the "key" to discover our menu ! We therefore prefer wine loving guests. We want to offer you a short menu, changed daily to work with fresh and season food. We are a Wine Restaurant.*

« Tout vient à point à qui sait attendre », Bienvenue à bord !

Sabine & Laurent Brochard, Maîtres Restaurateurs

Apéritif	Picking Food	On partage ?
Prélude <i>Une dizaine de minutes de cuisson</i>		11 €
Assortiment de 12 feuilletés 🍷 servis chauds <i>Set of 12 puff pastry « house » served hot Ten minutes of patience ;-)</i>		
Coppa de Parme 🍷 <i>(Italie) (1) Served without salad and without bread</i>		9 €
Jambon de Parme 18 mois 🍷 <i>(Italie) (1) Served without salad and without bread</i>		16 €
Chorizo de Bellota 🍷 <i>(Espagne) (1) Served without salad and without bread</i>		12 €

Salée comme une entrée	/	Salty as a Starter
Le Saint Marcellin de la Mère Richard des Halles Bocuses de Lyon (69)		9 €
Servies avec quelques pousses. <i>Cow milk cheese from Lyon (69) served a small green salad</i>		
Foie gras de Canard * Mi-cuit au naturel		16 €
Veiné de Cacao amer, fleur de sel de Guérande. Chutney Pomme/Mangue & Brioche tiède <i>Duck fatty liver natural with a little touch of cacao and salt. Served a chutney served with warm brioche</i>		

Sucré / Sweety	à commander en début de repas / to order at the beginning of the meal
 	<i>Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.</i>
	<i>All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies</i>
Baba aux Agrumes - Lemon curd	10 €
<i>Small sponge cake soaked in Orange juice syrup served with Orange segments and Lemon curd</i>	
Nougat glacé aux Fruits Secs au Rhum et Coulis Exotique	10 €
<i>Frozen Nougat with Dried Fruit, Rum and Exotic Coulis</i>	
Autour du Chocolat ...	10 €
<i>We love "dark" chocolate. Served with gluten, almonds, eggs : remember to tell us all food allergies</i>	

Selon arrivage. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché

Depending on arrivals. Working fresh food, seasonal products, we depend on the Market

~ *Végétarien / Vegetarian foods* * *Français / French meat*

 *Ce plat contient du porc / This dish contains pork*

* *Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises / Fisheries of our French Atlantic Coast*

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies



Entrée + Plat + Dessert

25 €

Salée comme une entrée

/

Salty as a Starter

Entrée du jour

9 €

Salée comme un plat

/

Salty as a Main Course

La confection d'un plat commandé en direct (sans entrée) engage une réalisation d'au moins 20 minutes.

Plat du jour

16 €

Sucré / Sweety

Dessert du jour

7 €



Œuf Lolonais de Charles (28). Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire

Pigeon de Ladon (45). En cas de non livraison, ils sont de la Région Centre Val de Loire

Prix ttc, tva à 10% incluse / All Prices ttc, vat 10% includes for meals & 20% for wines

