



# l'Assiette

**Le Restaurant Gastronomique est fermé**

En **Mars**, nous sommes ouverts exclusivement les **Vendredis** soirs et **Samedis** soirs pour une carte de **BAR à VINS**

La **LOCATION de salle** pour vos évènements est possible, nous envoyer vos demandes par mail [verdivin@orange.fr](mailto:verdivin@orange.fr)



DES ÉMOTIONS À PARTAGER

## Notre Sélection du Mois...



### Bulles / Sparkling Wine

**Champagne Jérôme Dehours Terre de Meunier Extra Brut à Cerseuil (Reims, 51)** 16 € 75cl 81 €

Dégorgement : Oct.17. 0g de sucre/L. Vendanges de 2015 et 2016 de Pinot Meunier

**Vouvray Pétillant Brut** 2017 38 €

(AB) Domaine Huet - Chenin

### Le Whisky du Mois pour accompagner les Huîtres ! 4cl

**Ecosse Distillerie Bowmore - Islay 1998/10Y «Old Malt Cask »** 13 €

Douglas Laing – 50°

### Vins Blancs / White 12cl 75cl

Loire **Vouvray Le Haut Lieu Sec** 2021 9 € 46 €

(AB) Domaine Huet - Chenin

Loire **Sancerre La Moussière** 2021 10 € 52 €

(AB) Domaine Alphonse Mellot - Sauvignon

Loire **Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie** 2020 21 €

(AB) Confluent, Famille Lieubeau - Muscadet ou Melon de Bourgogne

Bordeaux **Sauternes Château Gravas** 2018 9 € 42 €

Château Gravas - Sémillon

Bourgogne **Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons** 2017 13 € 76 €

Moreau-Naudet Virginie - Chardonnay

### Vins Rouges / Red 12cl 75cl

Loire **Sancerre La Moussière** 2020 15 € 88 €

(AB) Domaine Alphonse Mellot - Pinot Noir

Rhône **Saint Joseph Pierre Iserand** 2019 9 € 45 €

Jacouton Jean François - Syrah

Loire **Chinon Croix Boissée** 2018 9 € 46 €

(AB) Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Cabernet Franc

Sud-Ouest **Cahors** 2012 10 € 55 €

Parcellaires. Clos de Triguédina, Jean Luc Baldès - Malbec

*Selon arrivée. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché. Depending on arrivals.*

*Jambon de Bigorre (42)*

*Foie gras d'Oie de la Ferme des Landes à Tursac (24)*

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

*Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.*



*All our desserts contain gluten and eggs.*



## Notre Carte en Mars Vendredis soirs & Samedis soirs de 19h à 21h30

A grignoter ...

Les **8 Gougères** 10 minutes de cuisson (ou Tartes fines courgette & parmesan) **8 €**

Béchamel liée à l'emmental français, noix de muscade, piment d'Espelette

**Coppa & Olives** **10 €**

Coppa de Parme IGP & Olives vertes picholine cassées aux herbes. Servi sans pain

Prix indiqué par personne

Les **6 Huîtres N°3** **12 €**

Provenance selon arrivage, nous demander. Servies avec du pain et Beurre AOP du Haut Poitou 30g

*French oysters served with bread & butter*

Le Vol au Vent de **Champignons** 10 minutes de cuisson **14 €**

Béchamel liée à l'emmental français, noix de muscade, piment d'Espelette

*A traditional puff pastry topped with season mushrooms & a cheese cream with slightly spicy*

Le **Foie Gras d'Oie** en mi-cuit au naturel **28 €**

Veiné de Cacao Michel Cluizel, fleur de sel de Guérande

*A traditional goose liver with a little touch of cacao & flower salt*

Jambon de **Bigorre** 36 mois & **Polenta** **28 €**

Une assiette « gourmande » en chaud/froid. Servi sans pain

*A mixed food hot & cold moment with special French ham, polenta. No bread included*

Trilogie de **Fromages pour 2 personnes** **18 €**

Saint Marcellin IGP 80g (lait de vache, 38), Buchette de chèvre au fleurs 100g (Famille Jacquin, 36) et

Rocamadour AOP 35g (lait de chèvre, 46). Servi avec du pain

Toute nouvelle demande de **pain** sera facturée en sus, à la personne **2 €**

**Dessert du jour** **10 €**

Fin de service à 21h30

# Prix spécial

## "Meilleure offre de spiritueux"

### Ver Di Vin - Orléans (45)

désigné par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac



## TOUR DES CARTES<sup>©</sup> 2023

## LE PALMARÈS DES MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE DE L'ANNÉE 2023 DÉVOILÉ

Le Trophée du Tour des Cartes, organisé par Terre de vins, récompense chaque année les plus belles cartes des vins des établissements de toute la France. Parmi les 10 000 cartes de vins identifiées, plus de 1 000 cartes ont été étudiées par un jury d'experts et de professionnels qui ont dévoilé ce lundi 16 janvier le palmarès des cinq lauréats récompensés et les trois prix spéciaux attribués

**1 000 cartes étudiées, 100 finalistes, 5 lauréats et 3 prix spéciaux**



## Origine des produits :



Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.  
All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies



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

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

~ Végétarien \* Français 🐷 Ce plat contient du porc \* Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises  
(1) Contient des fruits à coques (2) Contient des œufs \* \* En cas de non livraison, UE (3)  
(4) Contient du Vinaigre de la Maison Martin Pouret à Orléans (5) Contient des champignons

Nous ne travaillons pas cette carte avec de la moutarde et de l'ail. Toutefois, il est préférable de nous indiquer toute allergie ou recommandation alimentaire avant la signature de votre commande s'il vous plait et merci.

Lentilles du Loiret de la Famille Lesage à St Lyé la Forêt (45)

Risoni de la Famille Siméant « Graines au Vent » à Corbeilles (45)

Œuf « Pasteur » les Lolonais de Charles Hélier (28)

Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Foie gras de Canard de Vendée (85)

Foie gras d'Oie de la Ferme des Landes à Tursac (24)

Les Pigeons de Ladon (45) de Ludovic Guillaume

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire (45)

Tous nos champignons sont sélectionnés avec soin avec la Famille Vérité à la Ferté Saint Aubin (45)

Truffes noires : exclusivement tuber melanosporum. Du Loiret, du Berry, de la Région Centre Val de Loire ou de France.

Tomates BIO de la Ferme du Saute-Mouton, famille Touzeau à Tigy (45)

Les fromages : la Famille Richard aux Halles Bocuse de Lyon (69), la Famille Hess à Beaune (21) et des producteurs en Région Centre Val de Loire. Des cheddars reserve & Stilton Colston Bassett (UK). Des burratas d'Italie au lait cru. ....

Jambon de 36/42 mois d'affinage : Bellota Bellota - Cinco Jotas 5J - Juan Pedro Domecq ...

Jambon de Bigorre (42), 36 mois d'affinage

Epices : Roellinger à Cancale (35) et Terres Exotiques (37)

Poire conférence et Pommes de la Famille Javoy à St Hilaire St Mesmin (45)

Cacao Michel Cluizel Cacao-Février à Damville (28)

Tuber Melanosporum du Loiret (45) ou du Berry (18) ou de la Drôme (26)

Caviar Baeri ou Oscietre Solenska, famille Hennequart à Saint Viatre (41)

Notre sélection de cafés est réalisée avec l'équipe des Cafés Jeanne d'Arc à Orléans (45)

Nous recyclons nos déchets organiques avec les Cycloposteurs





## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Sabine BROCHARD est sommelière, chef de salle au « Ver Di Vin » et Maître Restaurateur à Orléans. Portrait de cette femme de caractère, passée par de grandes maisons parisiennes avant de faire découvrir sa propre sélection aux Orléanais.

### VER DI VIN Sabine BROCHARD

2 rue des Trois Maries  
45000 ORLÉANS  
www.verdivin.com  
verdivin@orange.fr

**02 38 54 47 42**

Cuisine traditionnelle de marché,  
vers la gastronomie

La sommelière de Ver Di Vin a joué le jeu du Portrait Chinois !  
Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Sabine BROCHARD :

- Le Bonheur parfait selon vous ?  
Avoir des clients et vivre de sa passion
- Le principal trait de votre caractère ?  
Exigeante et impatiente
  - La qualité que vous préférez chez un homme ? Le sérieux
  - La qualité que vous préférez chez une femme ? La sincérité
  - La qualité que vous appréciez chez vos amis ? Le soutien
- Si vous étiez un sens ? L'odorat
  - Si vous étiez une saison ?  
Le printemps
  - Si vous étiez un pays ? La France
- Si vous étiez un parfum d'enfance ?  
Le coquelicot
- Si vous étiez une couleur ? Le bleu
- Si vous étiez un animal ? Le poisson
  - Si vous étiez un plat ?  
Un velouté de châtaigne
  - Si vous étiez un instrument de musique ? Un violon
  - Si vous étiez un péché ?  
La gourmandise

Issue d'une famille nombreuse, Sabine BROCHARD a commencé à cuisiner pour ses frères et sœurs très tôt. Avec l'envie de partager, de travailler les produits, elle s'oriente vers les métiers de bouche, passant un CAP-BEP Restauration à Orléans. Rapidement, le besoin d'être proche de la clientèle se fait sentir, elle veut partager, converser avec les autres.

Au cours de sa formation, elle se spécialise en œnologie grâce à des rencontres avec des professeurs et avec Laurent (qui deviendra son mari), qui l'encouragent à poursuivre dans cette voie de la sommellerie. Son professeur de sommellerie, M. Christian STEVANIN, va fortement la marquer dans son parcours puisqu'il lui a appris toutes les bases au cours d'une formation complémentaire en sommellerie au Lycée Hôtelier de Dinard et lui ouvrira les portes de grandes maisons.

#### De « Rat de Cave » à « Sommelière »

Sabine BROCHARD devient la première jeune femme à travailler comme caviste à « La Tour d'Argent » à Paris, où elle devient « rat de cave », travaillant de midi à minuit. Elle rejoint ensuite un autre établissement prestigieux de la capitale, le « Jules Verne », le restaurant situé au 2<sup>e</sup> étage de la Tour Eiffel, en tant que commis-sommelier, à l'époque d'Alain REIX. Après ces deux premières expériences « magnifiques », elle a 21 ans quand elle passe chez Guy SAVOY, deux étoiles au Guide Michelin, pour son premier « vrai poste ».

Après une étape dans le sud de l'Angleterre pour parfaire son anglais, Sabine BROCHARD multiplie les expériences, dans toute la France, jusqu'au moment où l'envie d'indépendance et de proposer sa propre sélection se fait plus forte. Elle s'installe avec son mari à Orléans et ouvre sa cave où elle propose « sa sélection de gens qui ont du talent », un endroit où elle peut partager sa passion « L'Ange Vins Caves ».

Au « Ver Di Vin », c'est Laurent BROCHARD qui dirige en cuisine, proposant une cuisine autour de produits frais, avec une passion particulière pour les champignons (Shiitake, Trompettes, Enoki, Truffe...). C'est une « cuisine très simple, qui met en valeur le produit sans trop le transformer ». Ce qu'il aime, c'est faire le marché le samedi matin, sur le Quai du Roi, où il retrouve des légumes anciens... Les classiques du « Ver Di Vin », le « pigeon désossé, rôti rosé et cuit en habit vert » et le « foie-gras mi-cuit, préparé par le chef au naturel avec une brioche maison et son chutney ». Sabine intervient pour sa part en salle, proposant les accords mets-vins et distiller ses conseils à sa clientèle.

#### « Maître Restaurateur : gage de qualité et de visibilité »

Le choix du label « Maître Restaurateur », c'est pour Sabine et Laurent BROCHARD, « un gage de qualité, une visibilité. C'est valoriser le métier et le savoir-faire des restaurateurs et c'est un soutien pour avancer ensemble ».

Source : my-loire-valley.com