

LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
ET DE SAISON ET RÉPONDENT AUX CRITÈRES DU "FAIT MAISON".

ENTRÉES ☺

Tartare de légumes "du moment" - Variable selon la saison.	8€
Œuf cocotte aux champignons shiitakes - Servi avec du mesclun.	8€
Salade du Berry - Lentilles vertes, carpe fumée, crudités.	9€
Salade de chèvre chaud - Magret de canard séché, Sainte-Maure-de-Touraine, miel*, tomates séchées*.	12€
Médallions de foie gras et pain d'épices* surprise Foie gras de canard de la ferme de la Faubonnière (41).	15€

PLATS ☺

Le burger classique - Pain maison*, cheddar fumé, steak haché de bœuf 120g, poitrine fumée, ketchup maison*, potatoes. DÉCLINABLE EN VÉGÉTARIEN ET/OU SANS GLUTEN*	16€
Poulet au saté et wok de tagliatelles aux légumes DÉCLINABLE EN VÉGÉTARIEN (TOFU FUMÉ)	17€
Fish and chips de poisson de Loire - Servi avec potatoes, salade verte et béarnaise maison.	18€
Burger de la Maure - Pain maison*, Sainte-Maure-de-Touraine, miel*, steak haché 120g, poitrine fumée, crudités, potatoes.	18€
Tartare de Bœuf au couteau (200 gr) - À préparer soi-même, servi avec condiments, salade verte et potatoes.	19€
Magret de canard à l'orange et légumes de saison CUISSON ROSÉE UNIQUEMENT - QUANTITÉS LIMITÉES SELON ARRIVAGE NOS "POTATOES" SONT RÉALISÉES À PARTIR DE POMMES DE TERRES BIOLOGIQUES CUITES AU FOUR	21€

FROMAGES

Trio de chèvres AOP - Servi avec de la salade verte.	5.50€
Planche de fromages affinés	10€

DESSERTS ☺

Fromage frais battu* - Muesli au miel*, confiture "du moment".	6€
Moelleux pistache - Sorbet fraise, chantilly*.	7€
Pavlova "du moment" - Meringue*, chantilly*, fruits frais.	8€
Tarte citron meringuée* - Sorbet citron, crème matcha*.	9€
Le "OUF" (INTERDIT -18 ANS) - Boule de glace au choix, liqueur au choix, chantilly*.	9€
Yogi Tea / Café* gourmand - Mini tarte citron*, mini crumble*, boule de glace au choix.	9€
Glaces fermières Marguer'Ice : 1 boule 2.50€ 2 boules 4.80€ 3 boules 7€ Parfums selon arrivage.	
Supplément chantilly	1.20€

* Elaborés à partir d'ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

À PARTAGER

- Trio de chèvres AOP** - Selles-sur-Cher, Valençay, Sainte-Maure-de-Touraine. Accompagné de salade verte. **5.50€**
- 🍽️ **1/2 saucisson sec pur porc** - Fait sur place. **8€**
- Planche de fromages affinés** - Sélection du moment. **10€**
- 🍽️ **Planche de charcuteries** - Faire sur place. **12€**
- 🍽️ **Trio de tartinades et gressinis*** **12€**

FORMULES

MENU ENFANTS

POUR LES PETITS APPÉTITS

- Petite boisson au choix - 20cl
+
Mini burger classique + potatoes
OU
Fish and chips
+
Mini moelleux au chocolat + chantilly
OU
1 boule de glace au choix + chantilly

12.50€

MENU INSTANT T

MIDI UNIQUEMENT

- Tartare de légumes du moment
+
Tagliatelles fraîches du moment
+
Fromage frais,
muesli au miel, confiture
OU
Café ou Yogi Tea

20€

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉES

- Salade du Berry
OU
Œuf cocotte aux shiitakes

PLATS

- Magret de canard à l'orange (+3€)
OU
Fish and chips
OU
Tartare de bœuf au couteau

DESSERTS

- Tarte citron meringuée,
sorbet citron, crème matcha
OU
Pavlova du moment

24€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU DU JOUR

LAISSÉZ VOUS GUIDER PAR
NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE



**VOUS NE FINISSEZ PAS VOTRE ASSIETTE ?
PENSEZ À NOUS DEMANDER UN DOGGY BAG !**

PENSEZ À NOUS SIGNALER TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. SUR DEMANDE NOUS VOUS FOURNIRONS LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS. AUCUNE RÉCLAMATION NE POURRA ÊTRE HONORÉE UNE FOIS LES PLATS SERVIS. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.