UNE CUISINE MAISON
RÉALISÉE A BASE DE PRODUITS FRAIS

Etablissement certifié MAITRE RESTAURATEUR en 2009

ENTREES

Chèvre chaud rôti sur toast, compotée de figues.	8€50
Terrine de Chevreuil aux airelles et chutney Pomme/Raisin.	9€80
Saumon mi-cuit mariné aux agrumes, salade de quinoa au curry.	9€70
Tarte fine de boudin noir aux pommes, crème de lard fumé.	7€50
Brouillade d'œufs et röstis de pomme de terre à la Muscade.	7€50
Verrine de joue de bœuf braisée, Mousse d'Artichaut et crème de raifort.	8€50
Croustillant de légumes de saison et copeaux de parmesan.	7€50
« Briochette » de foie gras de canard poêlé et Crème de girolles.	16€50
Nos veloutés « MAISON »	8€50
Du père André	Potiron, mousse de marron aux éclats grillés.
Paysan	Lentilles vertes du Puy, lard fumé et chantilly de chèvre frais.
Soupe ou Velouté du Moment	Demander le programme... !!!

Produits Régionaux de Qualité

Berry…Cassolette d'Escargots, Beurre Persillé. *Productrice* Maryse Jacquin Salomon	Par 6	9€80
Ferme spécialisée dans l'élevage d'escargots Gros-Gris.	Par 12	13€90

SALADES REPAS

PERIGOURDINE	Magret fumé, Gésiers et foie gras de Canard…Salade et Croûtons.	14€90
CHEVRE	Toast chèvre chaud et compotée de figues, Salade, crudités et croûtons.	13€20
SAUMON	Saumon mi-cuit mariné, Salade, citron et vinaigrette aux Agrumes.	13€70
VEGETARIENNE	Salade, légumes frais et huile d'Olive citronnée.	10€50

POISSONS

Rosace de saumon rôti, beurre de réglisse et riz de Camargue.	17€20
Tarte fine de lieu jaune, compotée de figues et crème de carotte à l'aneth.	16€80
Mijoté de Lamelles d'encornets au Safran et spaghettis Linguinni.	15€50
Brochette de st jacques à la crème de girolles, chips de jambon de pays et fenouil braisé.	19€50
Fricassée de moules décortiquées, crème de chorizo et frites fraîches.	14€90

COTÉ VÉGÉTARIEN

A LA VAPEUR	Belle Assiette de Légumes de saison cuits vapeur…	10€70
EN SALADE	Salade, légumes frais et huile d'Olive citronnée.	10€50
DÉGUSTATION	Feuilleté de légumes et copeaux de parmesan, Brouillade d'œufs et Velouté de potiron.	12€50

VIANDES

Le Bœuf *Toutes nos viandes sont Sélectionnées et « d'origine UE »,* Servies avec Salade et Frites Fraîches.
Sauces « Maison » au choix : Echalote, crème de Lard et Sauce Porto.

Hamburger (*env.*180 gr), compotée d'oignons caramélisés et Comté.	14€80
Tartare (*env.* 180 gr).	14€80
Bavette Aloyau (*env.* 200 gr).	15€80
Entrecôte (*env.* 220 gr).	23€00
Filet de Bœuf (*env.* 180 gr).	26€00
Côte de Bœuf voir Ardoise (Charolaise, Salers, Limousine, Black Angus… selon arrivage).	
Andouillette de Jargeau grillée, salade verte et frites fraîches.	16€80
Fricassée de Cochon au curry, semoule légère et ananas rôti.	14€70
Dodine de volaille aux noisettes, chou croquant et crème de Porto.	15€50
Rôti d'agneau façon Orloff, cuisine de Cocos et jus au thym.	17€50
Estouffade de Biche à la Sologhote, écrasé de Pommes de terre.	17€50
Cuisse canard confite « Origine sud-ouest », salade verte et frites fraîches.	16€90

FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés… comté, brie de Meaux, crottin de chavignol, salade verte.	8€50
Terrine de Brie aux noix, salade verte.	8€50

DESSERTS

Fromage blanc sucré ou …avec sel, poivre, échalote et ciboulette.	6€50
Faisselle de chèvre frais sucré ou …avec sel, poivre, échalote et ciboulette.	6€50
Brioche façon pain perdu, Caramel au beurre salé et glace à la vanille.	8€50
Verrine de Poires rôties, mousse caramel et copeaux de chocolat blanc.	7€80
Crème brûlée à la vanille Bourbon et spéculos maison.	7€80
Nougat glacé, fruits confits et génoise au miel.	7€80
Tarte aux Pommes façon Tatin, jus granny Smith et sorbet pomme verte.	8€50
Ile flottante, Caramel et sablé craquant.	7€80
Coupe Alcool … Bailey's ou Williamine ou Mandarine impériale.	8€50
Assiette EXOTIC Glace coco/ananas/passion…coulis de mangue, Chantilly et meringue.	8€50
Fondue au chocolat… fruits frais, chamallows et madeleine.	8€50
Glaces et Sorbets…Coupe 3 boules au choix.	6€90

Glaces : Café, vanille, chocolat noir, caramel, menthe chocolat, noix de coco, rhum raisin.
Sorbets : Citron jaune, fraise, framboise, mandarine, passion, poire, ananas.

APERITIFS

CLASSIC…

Martini Rouge ou Blanc 5 cl	5.90 €
Apéritif anisé 2.5 cl	5.50 €
Porto 5 cl	5.50 €
Pétillant 12 cl	5.50 €
Coupe de Champagne 12 cl	9.80 €
Suze	5.50 €
Kir Pêche, Cassis ou Mûre 10 cl	
vin Blanc	3.80 €
vin Rouge	4.70 €
Pétillant	6.50 €
Royal … au Pétillant	7.00 €

COCKTAIL…

Maison 12 cl	6.80 €
Bella Julia…Vin pétillant, vodka, sirop pêche et fraise.	
Virgin « Sans Alcool » 12 cl	6.80 €
Jus d'orange et de pamplemousse, sirop de pêche et un trait de grenadine	

BIERE…

A la pression

Bière du Moment	25 cl	3.80 €
	50 cl	6.90 €
Bière aux Fruits	25 cl	4.50 €
Floris KRIEK	50 cl	8.50 €

En bouteille

Heineken	33 cl	5.80 €
Delirium tremens bière blonde 8.5°	33 cl	6.50 €
Delirium Red au Fruit rouge 8.5°	33 cl	6.50 €

CHAMPAGNE…

Coupe du Moment 12 cl	9.80 €
Deutz, Roederer, Billecart Salmon… selon sélection	

Demi-bouteille (37.5 cl)

Ruinart Blanc	36.00 €
Ruinart Rosé	43.00 €

Bouteille (75 cl)

Champagne du Moment	59.00 €
Ruinart Blanc	66.00 €
Ruinart Rosé	76.00 €

WHISKY… (4 cl) 6.70 €

USA	Jack Daniel's	8.50 €
Irlande	Bushmill's	8.95 €
Japon	Nikka	11.50 €
Ecosse		11.50 €

Oban, Lagavulin, Dalwinnie, Craggammore
Laphroaig 10 ans

SANS ALCOOL…

Coca, Coca light, Orangina, Tonic	3.90 €
Ice tea	3.90 €
Limonade « Roxane »	3.50 €
Avec sirop grenadine, citron et menthe	3.70 €
Jus de fruit	3.90 €

Abricot, Pamplemousse rose, orange, tomate, ananas et Pomme.

...SELECTION Bistrot

Entrées au Choix

Tarte fine de boudin noir aux pommes, crème de lard fumé.
Croustillant de légumes de saison et copeaux de parmesan.
Velouté de Potiron et mousse de marron aux éclats grillés.
Grosse salade verte – Légumes frais et huile d'Olive Citronnée.

--

Plats au Choix

Fricassée de moules décortiquées, crème de chorizo et frites fraîches.
Fricassée de Cochon au curry, semoule légère et ananas rôti.
Dodine de volaille aux noisettes, chou croquant et crème de Porto.
Plat Végétarien … Sélection de légumes de saison à la Vapeur.

Accompagnements :
Riz, Spaghettis linguinni, Frites fraîches, Semoule légère, légumes cuisinés.

--

Desserts au Choix

Crème brûlée à la vanille Bourbon et spéculos maison.
Ile flottante, Caramel et sablé craquant.
Fromage blanc battu.
Coupe 3 boules au choix.
Glaces : Café, vanille, chocolat noir, caramel, menthe chocolat, noix de coco, rhum raisin.
Sorbets : Citron jaune, fraise, framboise, mandarine, passion, poire, ananas.

Le Petit Creux
15€50
Entrée + Plat
OU
Plat + dessert
Menu servi tous les jours sauf Week-end et Jours Fériés

La Fringale
22€
Entrée + Plat + dessert

Le Tout Compris
Bistrot 28.50 €
Kir + Entrée + Plat + dessert
Boisson et café Compris
Boissons au Choix :
jus de fruit, limonade, eau minérale (25 cl), Bière Pression ou pot de vin 25 cl/ pers (Vin Rouge : Grolleau, Blanc : Chardonnay ou rosé : Vin de Pays d'oc)

LA CAVE

Chers Amateurs de vin,
La plupart des vins sélectionnés ci-dessous sont issus de Vignerons indépendants, par conséquent les Millésimes sont amenés à évoluer en fonction des stocks disponibles chez nos viticulteurs. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur l'évolution du Millésime de chaque cuvée.
Merci de votre compréhension.

Loire

Rouge

Orléans « La Grand'Maison »	23 €
Bourgueil « Graviers » Lorieux Damien	30 €
Chinon « Rouge Plaisir » Dozon Père et Fille	34 €
Menetou Salon « Le Loriot » Cherrier p et fils	40 €
Sancerre « Les Bonnes Bouches » H.Bourgeois	48 €

Blanc

Orléans Chardonnay « La Grand'Maison »	23 €
Sauvignon - Vin Nature - Thierry Puzelat	30 €
Quincy Adèle Rouze	34 €
Sancerre « La Rossignole » Cherrier p et fils	39 €

Bourgogne

Rouge

Santenay	A. Olivier	43 €
Aloxe Corton	JL. Maldant	65 €

Blanc

Chablis le Finage La Chablisienne	36 €
St Aubin 1 er cru Blondeau Danne	49 €
Meursault 1er Cru Blondeau Danne	69 €

Bordeaux

Puisseguin St Emilion Château Hermitage-Dupuy	36 €
Pessac Léognan Château Brown	57 €
Pomerol Château Belle Grave	69 €

Rhône

Côtes du Rhône	E.Guigal	32 €
Crozes-Hermitage	E.Guigal	46 €
Côte-Rôtie Brune et Blonde	E.Guigal	79 €

Rosés

Vdp d'oc	« Les Vignerons du Pic »	17 €
Orléans	« La Grand 'Maison »	23 €
Ko	Vin Nature Puzelat.	33 €
Bandol	OTT – Domaine de Romassan	46 €
Champagne	Ruinart Rosé 37.5 cl	43 €
	Ruinart Rosé 75.0 cl	76 €

...SELECTION Gourmande

Au Bon Marché
21 €*
Entrée + Plat
OU
Plat + dessert
*hors Supplément

Chatelet les Halles
26.50 €*
Entrée + Plat + dessert
*hors Supplément

Le Tout Compris
Gourmand 34€*
Kir + Entrée + Plat + dessert
Boisson et café Compris
Boissons au Choix :
Jus de fruit, limonade, eau minérale (25 cl), Bière Pression ou pot de vin 25 cl/ pers (Vin Rouge : Blaye, Blanc : Orléans ou rosé : Orleans)
*hors Supplément

Entrées au Choix

Chèvre chaud rôti sur toast, compotée de figues.
Terrine de Chevreuil aux airelles et chutney Pomme/Raisin.
Saumon mi-cuit mariné aux agrumes, salade de quinoa au curry.
Brouillade d'œufs et röstis de pomme de terre à la Muscade.
Soupe ou Velouté du Moment
Verrine de joue de bœuf braisée, Mousse d'Artichaut et crème de raifort.
Velouté Paysan …Lentilles vertes du Puy, lard fumé et chantilly de chèvre frais.
Grosse salade verte – Légumes frais et huile d'Olive Citronnée.

--

Plats au Choix

Andouillette de Jargeau grillée salade verte et frites fraîches.
Rosace de saumon rôti, beurre de réglisse et riz de Camargue.
Cuisse canard confite « Origine sud-ouest », salade verte et frites fraîches.
Tarte fine de lieu jaune, compotée de figues et crème de carotte à l'aneth.
Rôti d'agneau façon Orloff, cuisine de Cocos et jus au thym.
Mijoté de Lamelles d'encornets au Safran et spaghettis Linguinni.
Estouffade de Biche à la Sologhote, écrasé de Pommes de terre.
Brochette de st jacques (Sup+ 6 €)
à la crème de girolles, Chips de jambon et fenouil braisé.
Plat Végétarien...Sélection de légumes de saison à la Vapeur.

Accompagnements : Riz, Spaghetti linguinni, Frites fraîches, Semoule légère, légumes cuisinés.

--

Desserts au Choix ou **Fromages** (sup+3€)
Voir au Dos

Eaux

Vittel ou Badoit 50 cl	3.90 €
Vittel 100 cl	5.10 €
Badoit 100 cl	5.40 €
Chateldon 75 cl	6.90 €
Perrier 33 cl	4.80 €

Boissons chaudes

Café ou décaféiné	1.90 €
Double café	3.90 €
Thé ou infusion	4.20 €
Noisette	2.90 €
Cappuccino	4.80 €

Digestifs

Les Traditionnels … 5.90 €
Cognac, Baileys, Get 27, Malibu, Gin, Vodka, Marie Brizard, Tequila, Cointreau
Grand Marnier, Mandarine Impériale 7.80 €

Les Grandes Maisons…

Prune de Souillac	depuis 1905	8.50 €
Calvados «R.Groult»	depuis 1830	8.50 €
Poire «Morand»	depuis 1889	9.30 €
Cognac Fine «Hennessy»	depuis 1765	9.00 €

Le Menu Enfant
8€50
Plat + dessert + boisson
Filet de Poisson et légumes vapeur.
Ou
Volaille et légumes vapeur.
Ou
Steak haché et Frites Fraiches.

Glace de 2 Boules ou Brioche pain perdu
Ou Fromage blanc sucré.

Jus d'Orange, limonade ou sirop à l'eau.

Le Midi à Petit Prix
Plat du Jour **8€50**
Plat du Jour + Café ou thé Gourmand **10€90**
Valable le midi sauf week-end et jours fériés.

Vin au Verre, au Pot ou ½ Btlle* et Bouteille

BLANC	12 cl	37.5 cl	75 cl
Chardonnay « Les Vignerons du Pic » à Assas.	4.20 €	9.50 €	17.10 €
Moelleux…Coteaux du Layon Famille Poupard.	5.40 €	13.10 €	24.60 €
Orléans…La Grand 'Maison à Mareau aux prés.	4.80 €	11.60 €	23.00 €
Bourgogne... Chablis... «La Chablisienne» *	6.50 €	19.50 €	34.30 €
ROSE			
Languedoc...« Les Vignerons du Pic » à Assas.	4.10 €	9.40 €	17.00 €
Orléans…La Grand 'Maison à Mareau aux prés.	4.80 €	11.60 €	23.00 €
ROUGE			
Grolleau...Vin de pays domaine st Arnoul.	4.20 €	9.50 €	17.10 €
Orléans… La Grand'Maison à Mareau aux prés.	4.80 €	11.60 €	23.00 €
Sud-ouest…Cahors ...Château Eugénie.	5.30 €	12.60 €	22.40 €
Bordeaux…Côtes de Blaye Famille Denechaud.	5.80 €	13.40 €	24.20 €