

# MENU BISTROT

*1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert à **15.00 €***

*1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert + 1 verre de vin (10 cl) à **18.00 €***

*1 entrée – 1 plat – 1 fromage ou 1 dessert à **19.50 €***

**Bavarois d'asperges du Val de Loire à la vinaigrette de betterave**

**Ou Galette de sarrasin à l'andouille de Guéméné revisité**

-°-

**Suprême de poulet à l'estragon du potager**

**Ou Filet de lieu jaune aux fruits de mer**

**Ou Coq au vin de Bourgueil**

-°-

**Assiette de 2 fromages et sa salade à l'huile de noix**

**Ou dessert du jour**

-°-

***Notre pain est préparé maison***

*Servi en salle bistrot (formule du marché midi en semaine)*

*Servi en terrasse aux beaux jours (saison estivale)*

**Changement de menu toutes les semaines**

### Carte de nos apéritifs (sans amuse bouches)

Kir au vin blanc de Touraine (10 cl)	5.00 €
Cardinal au Bourgueil et à la mûre sauvage (10 cl)	5.00 €
Coupe de Vouvray pétillant nature (10 cl)	5.20 €
Coupe de Vouvray pétillant (cassis – mûre ou pêche de vigne) (10 cl)	5.50 €
Coupe de Crémant de Loire rosé (10 cl)	5.50 €
Vin cuit (cinzano, martini, pineau, porto) (5 cl)	5.50 €
Anisés (pastis, Ricard) (3 cl)	5.50 €
Jus orange pressée (25 cl)	6.00 €
Coupe de champagne (10 cl)	7.00 €
Whisky (famous grouse, Diffender,) (3 cl)	7.00 €
Bourbon (four roses) (3 cl)	7.00 €
Cocktail de fruits frais (25 cl)	7.00 €
Américano maison (5 cl)	8.00 €

### Carte de nos cafés (expresso) – infusions – Sans mignardises

Café expresso	<del>2.70€</del> 2.40 €
Double café expresso	3.70 €
Infusion sachet (verveine – menthe – tilleul)	3.50 €
Thé noir Lipton (sachet) à	3.50 €
Supplément lait – rondelle citron	0.30 €

### Carte de nos vins

(Bourgueil Rouge de Mr DEMONT)	
½ carafe de vin (37.5 cl)	13 €
Carafe de vin (75 cl)	22 €
Verre de vin (10 cl)	5 €

½ Muscadet sur lie 2005 Chéreau-Carré 16 €

### Carte de nos eaux minérales

Bouteille 75 cl (Evian – Badoit -)	<del>5.00€</del> 4.50 €
1 / 2 Bouteille 50 cl (Evian – Badoit – eau de Périer)	<del>3.50€</del> 3.10 €