



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★



LES ENTRÉES • 12€

**Poireaux vinaigrette à la moutarde d'Orléans
Mousse de Haddock.

*Terrine de lapin en gelée
Sauce gribiche.

** L'œuf parfait d'Anne Lamy
*Betteraves confites,
Coulis de cresson.*

**Crème de cèpes « Clarins »
*Royale de noisettes grillées.
Emulsion café.*

*6 Escargots (12 Supplément de 5€)
Beurre d'aromates.

LES PLATS • 20€

*Pavé de Cabillaud.
aux crucifères, beurre blanc.

*Saucisse de carpe aux écrevisses,
*Sauce au Touraine Mesland, échalotes
rôties au four.*

La beuchelle Tourangelle
Tagliatelles (supplément de 5€)

*Échine de porc "Roi Rose"
*Butternut et champignons de la cave des
roches.*

Joue de veau au four à braise. *Gnocchis
aux oignons doux, jus simple.*

LES DESSERTS • 10€

**Crème brûlée à la verveine citronnelle.

**Le Médecis au sucre d'Antan.

**Le grain de café « Clarins »
aux noix.

*Le baba au Rhum.
Ananas et fruit de la passion.

**L'entremet Chocolat Citron.

LES FORMULES

33€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

38€ • ENTRÉE •
BROCHE • DESSERT

15€ • MENU ENFANT*
PLAT • DESSERT

BROCHE & MIJOTÉ DU JOUR • 25€

- LUNDI -

LE JARRET DE PORC AU MIEL
ABELHA

- MARDI -

LE MAGRET DE CANARD
A LA PÂTE D'ÉPICES DOUCE

- MERCREDI -

CARRÉ DE PORC A LA
SAUGE

- JEUDI -

L'ÉPAULE D'AGNEAU AU CURRY

- VENDREDI -

SILURE AUX HARICOTS COCO,
CROUSTILLANT DE CHORIZO

- SAMEDI -

LA POITRINE DE VEAU
CONFITE

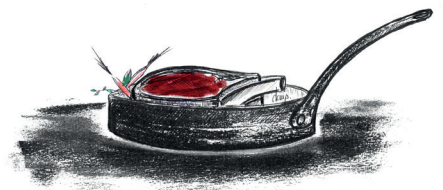
- DIMANCHE -

'POULET RÔTI DE LA FERME DE
LA CHAMBRE

L'APÉRO • 12€

*Le saucisson sec (2 pers)

*La terrine maison 150grs (2 pers)



PIÈCES DE VIANDE À SE PARTAGER OU NON...

Faux filet de bœuf maturé
1 pers — 35€ / 2 pers — 65€
Supplément « Foie gras » 12€/pers

LES GARNITURES • 3€

**Choux rave braisé.

**Gratin dauphinois.

**Mesclun vinaigrette Olive xérés.

*Frites Maison.

LES FROMAGES • 10€

**L'assortiment de fromages de chèvre.
De Sylvie et Didier Ragot.

**L'assiette de fromages de
Rodolphe Lemeunier.

*SANS GLUTEN
*VEGETARIEN

* Menu enfant jusqu'à 12ans. L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.
Pour accompagner nos pièces de viande : jus de viande, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.
Toutes nos viandes sont d'origine UE.

PRIX NET TTC