

la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Menu

Notre concept

Nous cultivons avec amour nos propres légumes et notre vin dans la ferme du Rivau. Nous nous fournissons auprès des agriculteurs voisins pour vous offrir des produits simples, frais et sains dont nous maîtrisons la provenance. Notre objectif est de faire vivre notre territoire.

We grow our own vegetables and produce wine with love at the Ferme du Rivau. We source ingredients from neighbouring farmers to offer you simple, fresh and healthy dishes. Our goal is to bring life to the local area.

Fromage de chèvre de chez François Vazereau la Roche Clermault (6km)

The Goat cheese is made by François Vazereau in Chinon (3.7 miles)

Les porcs sont élevés à Champigny-sur-Veude par Willy et Stéphane (5km) et transformés à Richelieu (11km)

The pigs are raised in Champigny-sur-Veude (3.1 miles) and processed in Richelieu (6.8 miles)

Le poulet bio et oeufs sont fournis par Jordan de Chinon (10km)

The organic chicken and eggs are from Chinon (6.20 miles)

La farine et l'huile des champs sont bio et issus de la ferme de la Ti'Bio d'Aire à Courcoué (16km)

The flour and oil are organic and from Tibodiere's farm (9.94 miles)

Les vignes du Rivau sont situées à Cravant-les-Côteaux (AOC Chinon) (19km)

C'est un vin tout en douceur qui met l'accent sur le fruit

Located at Cravant-les-Côteaux, next to Chinon. The Rivau vineyard yields a softy, fruity red wine. (11.8 miles)

Les bières sont produites par La Brasserie 37 située à Luzé (15km)

Our beer is produced between near Richelieu (9 miles)

Glaces et sorbet de la ferme Marguer'ice à Clion 86km

Ice creams and sorbet from a farm that uses its own milk, based in Clion (53 miles)

La Table des Fées est labellisée Clef Verte et s'affirme comme acteur du tourisme durable.



Clef Verte

Nous avons mis en place une politique environnementale et une démarche socialement responsable, une gestion intelligente des déchets, une maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, des achats responsables et une sensibilisation active de la clientèle.

Our restaurant is labeled Clef Verte and is committed of sustainable tourism. We have a sustainability and a socially responsible policy. We aim at reducing our energy and water consumption, favour responsible purchasing and explain our initiatives to our visitors.



Notre farine, oeufs, huiles et notre poulet sont issus de l'agriculture biologique.

Our flour, eggs, oil and chicken are organic.

la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Spécial
Fête de la
Citrouille

Nos plats

 **SOUPE DE COURGES**.....6,50€
Pumpkins soup


CHARCUTERIE À PARTAGER (15,2).....14€
Selection of cold meats - For sharing !

SALADE DU PETIT POU CET (1, 2, 15).....14,50€
Salade verte, poulet bio rôti, croûtons de pain maison, copeaux de Parmesan
Green salad, grilled chicken, croutons and Parmesan cheese

SALADE DE TOURAINE (2).....15€
Salade verte aux rillons du pays, tomates en quartiers, fromage de chèvre en dés
Green salad with «Rillons» (pork), tomatoes, goat cheese



SALADE JARDINIÈRE (11).....11€
Salade verte, carottes râpées, tomates, maïs, olives, graines de courges, légumes de saisons
Green salad, grated carrots, fresh tomatoes, corn, olives, pumpkin seeds, seasonal vegetables

 **ASSIETTE DE PANTAGRUEL** (1, 2, 4, 15).....15,50€
Quiche maison, potimarron et poireaux, salade verte
Home made quiche and green salad

ASSIETTE DES PETITS LUTINS (-12 ans).....11€
Children's menu

Poulet bio ou jambon blanc et pommes de terre purée (2, 15)
Organic chicken or ham and mashed potatoes

+ **Verre de jus de pomme maison (10cl)** *Glass of apple juice*

Ou Pot de Glace artisanale de la ferme 130ml (chocolat OU vanille) (2)

Or Artisanal ice cream (chocolate OR vanilla)

Ou Pot de Sorbet (fraise, citron ou framboise) 130 ml or Sorbet (Strawberry, Lemon or Raspberry)

Ou Brownie (1, 2, 3, 4, 12)

Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques - 4) Œufs - 5) Crustacés - 6) Mollusques - 7) Poissons
8) Soja - 9) Moutarde 10) Céleri - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail




la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Finir en douceur

PAR GOURMANDISE - *Just for the pleasure*

	Gâteau de courges : fondant au potiron - Pumpkin melting cake (4).....	6,50€	
	Gâteau au chocolat et amandes - Chocolate cake with almonds (3, 4).....	6,50€	
	Clafoutis aux fruits de saison - Fruit clafoutis (1, 2, 4).....	6,50€	
	Pot de glaces artisanales (chocolat ou vanille) 130ml.....	5€	
	<i>Ice cream (chocolate or vanilla) 130ml</i>		
	Sorbet artisanal en pot 130ml - Artisanal sorbet.....	5€	
	<i>Fraise, citron ou framboise - Strawberry, Lemon or Raspberry</i>		
	Brownie (1, 2, 3, 4, 12).....	5€	
	Cookies (1, 2, 3, 4, 12).....	5€	
	Marbré - Marble cake (1, 2, 3, 4, 12).....	5€	

POUR SE RÉCHAUFFER - *To warm up*

	Café - Coffee	2,50€	
	Café au lait - Coffee with milk	3€	
	Double café - Double coffee	4€	
	Double café crème - Double coffee with milk	4,50€	
	Thé vert du jardin - Green Garden Tea	4€	
	Thé vert ou thé noir à la rose - Green or black tea Rose-flavoured	4€	
	Thé noir au coquelicot - Black tea Poppy flavoured	4€	
	Différentes tisanes - Different types of herbal tea	4€	
	Thé au lait - Black tea with milk.....	4€	
	Capuccino	3,50€	
	Chocolat chaud - Hot chocolate with milk	4€	
	Pumpkin Spice Latte	3,50€	
	Vin chaud - Hot spice wine	4€	



Sans gluten
Gluten free



Végétalien
Vegan



Végétarien
Vegetarian

la Table

Déjeuner
au jardin




des Fées

Nos boissons

POUR SE RAFRAÎCHIR - To cool down

Verre de jus de pommes artisanal (19cl) - Glass of Apple juice	3,50€
Soda (33cl) - Frizz drink	4€
Coca, Coca Zéro, Perrier, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina	
Bière blonde ou rousse (33cl)	5€
Artisanal Blonde or Red Beer	
Kir du Rivau (15cl): Chardonnay et sirop de rose	4€
Cocktail of Chardonnay with rose syrup	
Eau purifiée gazeuse (75cl)	4€
Sparkling water	

NOS VINS - Our wines

	12 cl	25cl	50cl	75cl
CHINON ROUGE - Red Chinon AOC				
«Le Rivau» - Cabernet Franc	5€	9€	17€	22€
Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)				
 «Barnabés» d'Olga Raffault	6€	11€	20€	27€
Terroir Graves (Soyeux) / River				
 La Noblaie -	6,50€	12€	21,50€	29€
Terroir Argilo - Calcaire (structuré) / Lime Stone				
CHINON ROSÉ				
«La fée du Rivau» - Cabernet Franc	5€	9€	17€	22€
VIN BLANC AOC Chinon - White wine				
«Artémis» - Chenin/Chinon AOC	6,50€	12€	22€	30€
 «Chante le vent» - la Noblaie - Chenin/Chinon AOC	-	-	-	30€
VIN BLANC - White wine				
«Hautes Charpentières» - Chardonnay / Vin Blanc de France	5€	9€	17€	22€