

*la Table*  
Déjeuner  
au jardin *des Fées*

# la Table

Déjeuner  
au jardin

# des Fées

## Nos Propositions pour votre déjeuner

### Our suggestions for your lunch

<b>Salade Végétale et Florale de saison</b> (12, 13) ..... 13€	 
<i>Composed according to the season</i>	
<b>Assiette de melon du pays accompagné de jambon italien</b> ..... 16€	
<i>Plate of local melon with Italian ham</i>	
<b>Tartine croquante au saumon fumé maison et avocat</b> (1, 5, 7, 14) ..... 16€	
<i>Smoked salmon, Avocado sauce and garden flowers</i>	
<b>Pâté en croûte du terroir de Richelieu, salade mélangée et Pickles</b> (1, 2, 5, 10, 14, 11) ..... 14€	
<i>Pâté en Croûte with Salad and Pickles</i>	
<b>Poulet mariné avec une sauce barbecue maison</b> (8, 9, 12, 13, 15) ..... 18€	
<i>Marinated chicken with homemade barbecue sauce</i>	
<b>Hamburger de boeuf au provolone fumé, tomates séchées et oignons caramélisés</b> (1, 2, 3, 5, 9, 13, 14) ..... 18€	
<i>Beef burger with smoked provolone, sun-dried tomatoes and caramelised onions</i>	
<b>Penne sauce tomate et basilic frais</b> (1, 15) ..... 16€	
<i>Penne with Chef's Tomato Sauce with basil</i>	
<b>Declinaison de chèvres Frais et sa petite salade</b> ..... 8€	
<b>(Fromagerie Vazereau)</b>	
<i>Fresh goat cheese selection with a small salad (Fromagerie Vazereau)</i>	

## Menu enfant - Children's menu 12 €

Réservé aux mini gourmets de moins de 12 ans / Reserved for little gourmets under 12 years old.

**Pâte sauce tomate OU Nuggets de poulet et Frites**  
*Pasta With Tomato sauce OR Chicken nuggets and french fries*

**Cookie OU 1 boules de glace**  
*Cookie OR 1 Ice Creams Scoops*

**Verre de jus de pommes "Verger de la Manse" OU sirop**  
*Apple juice OR sirop*



**Sans gluten**  
*Gluten free*



**Végétalien**  
*Vegan*



**Végétarien**  
*Vegetarian*

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France  
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 - Just for pleasure

<b>Panacotta au coulis de chocolat ou aux fruits rouges</b> (2, 12) .....	7€
<i>Panacotta with chocolate coulis or red fruits</i>	
<b>Glaces ou Sorbets artisanales</b> .....	2€
<i>Ice Creams Scoops</i> (la boule)	
<b>Crepes: Sucre</b> <i>Sugar</i> .....	3.50€
<b>Confiture</b> <i>Jam</i> .....	4€
<b>Nutella</b> <i>Nutella</i> .....	4.50€

### Pour se Réchauffer - To Warm Up

<b>Espresso - Coffee</b> .....	2,50€
<b>Double espresso - Double Coffee</b> .....	3€
<b>Café au Lait - Coffee with Milk</b> .....	4€
<b>Double café crème - Double Coffee with Milk</b> .....	4,50€
<b>Cappuccino</b> .....	3.50€
<b>Chocolat Chaud - Hot chocolate</b> .....	4€

### Nos Choix de Thés et Tisanes - 4€

#### Tea and Infusion

#### Thé Vert au Jardin "Tout en Douceur"

*Thé vert Sencha chine, mûre, framboise, myrtille, pétales de pivoine.*

*Sencha green tea from China, blackberry, raspberry, blueberry, peony petals*

#### Thé Vert Douceur de Rose "Douceur, Calme" **Bio**

*Thé vert Gunpowder Chine, pétales de roses arômes naturels de rose*

*China Gunpowder green tea, rose petals Natural rose flavours*

#### Thé Noir de Rose "Plaisir de l'après-midi"

*Thé noir Chine "Pu Erh", pétales de roses, boutons de roses, arômes naturels de bergamote et de citron*

*Pu Erh" black tea from China, rose petals, rosebuds, natural aromas of bergamot and lemon*

#### Tisane de la Belle au Bois Dormant "Infusion Du Soir" **Bio**

*Camomille matricaire fleurs tilleul inflorescence, morceaux de figue*

*Chamomile matricaria flowers lime inflorescence, fig pieces*

#### Tisane Royale "Mélange de plantes reposantes"

*Morceaux de pomme, pêche, menthe, écorce de d'orange, lavande, valériane, camomille romaine, pétales de mauve*

*Pieces of apple, peach, mint, orange peel, lavender, valerian, roman camomile, mallow petals*

# la Table

Déjeuner  
au jardin

# des Fées

## Nos boissons

### *Pour se Rafrâichir – To cool down*

<b>Bouteille de jus de fruit artisanal “Les Vergers de la Manse” (25cl)</b>	6.50€
Pomme, Pomme pétillant, Pomme-groseille, Abricot, Poire <i>Apple juce, Sparkling apple juce, currant-apple juce, apricot juce, pear juce</i>	
<b>Jus de Tomate GRANINI</b> .....	4.50€
<i>Tomato Juice</i>	
<b>Eau purifiée gazeuse (75cl) - Sparkling water</b> .....	2€
<b>Soda (33cl)</b>	
Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Agrumes, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina .....	4€
<b>Bière artisanale BRASSERIE 37</b>	
Blonde, Rouge, IPA, Ambrée, English ALE (33cl) .....	5€
<i>Blonde, RED, IPA, Amber, English Ale BEER (33cl)</i>	

### *Nos Vins - Our wines*

	12 cl	75cl
« Effervescence » - VDF Blanc de Noir <i>Sparkling wine</i>	6€	28€
<b>CHINON ROUGE - Red Chinon AOC</b>		
« Le Rivau » - Cabernet France 2023 <i>Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)</i>	5€	22€
<b>CHINON ROSÉ</b>		
« La fée du Rivau » - Cabernet Franc (2023)	5€	22€
<b>VIN BLANC - White wine</b>		
« Artémis » - Château du Rivau - Chenin - 2023	6,50€	30€
« Petit Lieu dit » - Baudry Dutour - Sauvignon IGP 2024	5€	22€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous les prix affichés sont en “toutes taxes comprises”, service compris.

*Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

*All prices shown include all taxes and service charges.*