

la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Nous sélectionnons nos produits auprès d'agriculteurs et d'éleveurs voisins engagés afin de vous faire découvrir la richesse du terroir tourangeau.

We carefully select our ingredients from committed local farmers and breeders to showcase the richness of the Touraine terroir.

Ce menu met à l'honneur les saveurs locales, les herbes et fleurs du jardin, dans une cuisine de saison.

This menu highlights local flavours, garden herbs and edible flowers, celebrating seasonal cuisine.

Nos produits locaux :

- » Les légumes de chez Terre de Promesse, maraîcher à Chezelles (13 km)
- » Les asperges et les fraises de chez Sylvain Rocher à Lémeré (3 km)
- » L'agneau et le cochon de lait de chez Natacha et Quentin Larivière à Luzé (16 km)
- » Les volailles et les œufs de chez Jordan Gaillard à Braslou (16 km)
- » Le safran de chez Valérie Raineau-Boucher à la Tour Saint Gelin (10 km)
- » La truite du Vivier du Moulin à Langeais (25 km)
- » Les fromages de chèvre de chez François Vazereau à La Roche Clermault (6 km)
- » Le pain de chez Sylvain Rodureau à l'Île Bouchard (11km)
- » Le saumon de chez du Moulin du Couvent à Descartes (41 km)
- » Le bœuf de Philippe et Nathalie Memeteau à Châtellerault (41km)

la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Votre déjeuner de 12h à 14h30
Your lunch from 12:00 to 14:30

LES ENTRÉES - Starters

Ceviche d'aiglefin aux kiwis et fraises de Touraine, 16€

Tranche de filet d'aiglefin marinée au citron vert, accompagnée de fines tranches de fraises et kiwis et d'un mélange de salade et fleurs du jardin.

Smoked Salmon Salad - A mix of seasonal greens, smoked salmon from Moulin du Couvent, tangy horseradish cream, pickled cucumbers, croutons, and garden flowers.

Salade de Sainte Maure 14€

Mélange de salade et fleurs de saison, toast rôti au Sainte-Maure de Touraine caramélisé au miel de pays, noisettes de Loudun torréfiées et pomme verte.

Sainte-Maure Salad - A mix of salad leaves and seasonal flowers, with toasted bread topped with Sainte-Maure de Touraine cheese caramelised with local honey, roasted Loudun hazelnuts and green apple.

Pâté en croûte Richelieu 13€

Mélange de salade de saison, pâté en croûte Richelieu, cornichons et tomates cerises.

Richelieu pâté en croûte - Mixed seasonal salad, Richelieu pâté en croûte, gherkins and cherry tomatoes.

LES PLATS - Main courses

Papillote de la sirène 25€

Pavé de saumon cuit en papillote avec des légumes du moment, beurre aux fines herbes, et pomme de terre grenaille.

Salmon en papillote - Salmon steak from Moulin du Couvent, cooked en papillote with seasonal vegetables, herb and garden flower butter, and baby potatoes.

Demi coquelet aux œufs d'or 19€

Demi coquelet rôti au four servi des pommes de terre grenaille, des jeunes carottes, échalote et ail en chemise rôti.

Half a cockerel roasted with rosemary - Served with baby potatoes, baby carrots, and roasted shallots and garlic in their skins.

Hamburger des chevaliers 21€

Bun artisanal, bœuf haché, oignons confits, lard grillé, tomate, pickles de concombre et laitue. Servi avec des frites fraîches.

Knights' Burger - Artisan bun, minced beef, caramelised onions, grilled bacon, tomato, gherkins and lettuce. Served with fresh chips.

Menu enfant - Children's menu 12€



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

Galette au choix
Buckwheat crêpe of your choice

1 boule de glace
1 Ice Creams Scoops

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

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

The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.

Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / nuts - 4) Œufs / eggs - 5) Crustacés / crustaceans - 6) Mollusques / molluscs - 7) Poissons / fishes - 8) Soja / soy - 9) Moutarde / mustard - 10) Céleri / celery - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / peanuts - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / garlic

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

All prices shown include all taxes and service charges.

LES BOISSONS FRAÎCHES - Cold drinks

Bouteille de jus de fruit artisanal "Les Vergers de la Manse" (25cl)	7€
Pomme, Pomme pétillant, Pomme-groseille, Abricot, Poire, Orange <i>Apple juice, sparkling apple juice, currant-apple juice, apricot juice, pear juice, orange juice</i>	
Jus de tomates GRANINI (25cl)	4.50€
<i>Tomato Juice</i>	
Eau purifiée gazeuse (75cl) - Sparkling water	2€
Soda (33cl)	4€
<i>Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Agrumes, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina</i>	
Bière artisanale BRASSERIE 37	6€
Blonde, IPA, Ambre, Pale ALE, Bière du Rivau (33cl) <i>Blonde, IPA, Amber, Pale Ale, Beer of the Rivau (33cl)</i>	

NOS VINS - Our wines

	12 cl	75cl
« Effervescence » - VDF Blanc de Noir	6€	28€
<i>Sparkling wine</i>		
CHINON ROUGE - Red Chinon AOC		
« Le Rivau » - Cabernet France 2023	5,50€	32€
<i>Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)</i>		
CHINON ROSÉ		
« La fée du Rivau » - Cabernet Franc 2023	5€	22€
CHINON BLANC		
« Artémis » - Château du Rivau - Chenin - 2023	5,50€	32€
« Petit Lieu dit » - Baudry Dutour - Sauvignon IGP 2024		22€

LES BOISSONS CHAUDES - Hot drinks

Espresso - <i>espresso</i>	2,50€
Double espresso - <i>double espresso</i>	3,50€
Latte macchiato - <i>coffee with milk foam</i>	3,50€
Double café crème - <i>double coffee with milk</i>	4,50€
Cappuccino	3,50€
Décaféiné - <i>decaffeinated coffee</i>	2,50€
Chocolat chaud - <i>hot chocolate</i>	4,50€

NOS CHOIX DE THÉS ET TISANES - Tea and infusion 4€

Thé vert au Jardin - *Green tea "Garden"*

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 - *Green tea "Sweetness of roses"*

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

China Gunpowder green tea, rose petals Natural rose flavours

Thé noir de Rose - *Rose Black tea*

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

Thé noir Chant de coquelicot - *Poppy Black tea*

Thé noir Ynnan Chine, pétales de coquelicot, arômes naturels de coquelicot et de mûres

Yunnan China black tea, poppy teals, natural poppy and blackberry aroma

Tisane de la Belle au Bois Dormant - *"Sleeping Beauty" Herbal tea*

Camomille matricaria fleurs tilleul inflorescence, morceaux de figue

Chamomile matricaria flowers lime inflorescence, fig pieces

Tisane des Petits Sorciers - *"Little wizards" Herbal tea*

Morceaux de pomme, cynorrhodon, citronnelle, menthe poivrée, arômes de fraise, de fleurs de souci, de verveine, de framboise, de fleurs de tilleuls et de fleurs de bleuet.

Apple pieces, rosehip, lemongrass, peppermint, and flavours of strawberry, marigold, verbena, raspberry, lime blossom and cornflower.

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

The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.

Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / nuts - 4) Œufs / eggs - 5) Crustacés / crustaceans - 6) Mollusques / molluscs - 7) Poissons / fishes 8) Soja / soy - 9) Moutarde / mustard 10) Céleri / celery - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / peanuts - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / garlic

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

All prices shown include all taxes and service charges.

Nos propositions de 10h à 18h
Our suggestions from 10:00 to 18:00

Galette de Gargantua Galette de sarrasin garnie de jambon blanc, emmental et œuf, servie avec une salade verte. <i>Complete crêpe - Buckwheat crêpe topped with white ham, Emmental cheese and egg, served with a green salad.</i>	12€
Galette d'Ariel Galette de sarrasin farcie au saumon fumé, crème d'aneth acidulé. Servie avec une salade verte. <i>Smoked salmon crêpe - Buckwheat crêpe stuffed with smoked salmon, served with a tangy dill cream. Served with a green salad.</i>	16€
Galette des nains de la Forêt Enchantée Galette de sarrasin farcie avec des champignons persillés. Servie avec une salade verte. <i>Mushroom crêpe - Buckwheat crêpe stuffed with mushrooms and parsley. Served with a green salad.</i>	10€
Assiette de fromages <i>Cheeses plate</i>	9,50€
Desserts de la vitrine <i>Desserts of the day</i>	7€
Gâteaux maison <i>Home made cakes</i>	7€
Crêpe au sucre <i>Sugar crêpe</i>	4€
Crêpe aux fraises de pays et crème chantilly <i>Crêpe with local strawberries and whipped cream</i>	7€
Crêpe à la banane et pâte à tartiner artisanale de Loudun <i>Crêpe with banana and homemade spread</i>	8€
Crêpe aux pommes caramélisées <i>Crêpe with caramelised apples</i>	8€
Glaces ou Sorbets artisanaux <i>Ice cream or Sorbet scoop</i>	2€ (la boule)

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France.
The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / nuts - 4) Œufs / eggs - 5) Crustacés / crustaceans - 6) Mollusques / molluscs - 7) Poissons / fishes
8) Soja / soy - 9) Moutarde / mustard 10) Céleri / celery - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / peanuts - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / garlic

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

All prices shown include all taxes and service charges.