

la Table
Déjeuner
au jardin *des Fées*

la Table

Déjeuner
au jardin

des Fées

Nos Propositions pour votre déjeuner Our suggestions for your lunch

Salade Végétale et Florale de saison (12, 13) 13€  
Composed according to the season

Gaspacho de tomates du jardin (1, 3, 10, 13, 15) 15€
Garden tomato gazpacho

**Assiette de melon du pays
accompagné de jambon italien** 16€
Plate of local melon with Italian ham

Tartine croquante au saumon fumé maison et avocat (1, 5, 7, 14) 16€
Smoked salmon, Avocado sauce and garden flowers

**Pâté en croûte du terroir de Richelieu,
salade mélangée et Pickles** (1, 2, 5, 10, 14, 11) 14€
Pâté en Croûte with Salad and Pickles

Tartare de veau et salade mesclun de notre jardin (2, 3, 4, 10) 18€ 
Veal tartare with mesclun salad from our garden

Poulet mariné avec une sauce barbecue maison (8, 9, 12, 13, 15) 18€
Marinated chicken with homemade barbecue sauce

**Hamburger de boeuf au provolone fumé,
tomates et oignons caramélisés** (1, 2, 3, 5, 9, 13, 14) 18€
Beef burger with smoked provolone, tomatoes and caramelised onions

Penne sauce tomate et basilic du chef (1, 15) 16€ 
Penne with Chef's Tomato Sauce with basil

**Les fromages de chèvres de chez Le Vazereau
et sa petite salade composée** 8€ 
Goat Cheese Selection from Le Vazereau Farm with Fresh Salad

Menu enfant - Children's menu 14 €

Pâte sauce tomate OU

Poulet avec des légumes et pommes de terres rôties
Tomato pasta OR Chicken with vegetables and roast potatoes

Gâteau OU 2 boules de glace
Cake OR 2 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

Panacotta au coulis de chocolat (2, 12)	7€
ou aux fruits rouges <i>Panacotta with chocolate coulis or red fruits</i>	
Tarte au citron meringuée (1, 2, 3, 4, 8)	8€
<i>Lemon meringue pie</i>	
Glaces ou Sorbets artisanales	2€ (la boule)
<i>Ice Creams Scoops</i>	

Pour se Réchauffer - To Warm Up

Expresso - Coffee	2,50€
Double expresso - Double Coffee	3€
Café au Lait - Coffee with Milk	4€
Double café crème - Double Coffee with Milk	4,50€
Cappuccino	3,50€
Chocolat Chaud - Hot chocolate	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

Thé Noir Coquelicot "Doux et Floral"

Thé noir Yunnan Chine, pétales coquelicot, arômes naturels de coquelicot et de mûres
Yunnan China black tea, poppy petals, natural poppy and blackberry aroma

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 Rafraîchir – To cool down

Bouteille de jus de fruit artisanal “Les Vergers de la Manse” (25cl)	6.50€
Pomme, Pomme pétillant, Pomme-groseille, Abricot, Poire <i>Apple juice, Sparkling apple juice, currant-apple juice, apricot juice, pear juice</i>	
Eau purifiée gazeuse (75cl) - Sparkling water	2€
Soda (33cl)	
Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Agrumes, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina	4€
Bière artisanale BRASSERIE 37	
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	6€	
<i>Sparkling wine</i>		
CHINON ROUGE - Red Chinon AOC		
« Le Rivau » - Cabernet France 2023	5€	22€
<i>Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)</i>		
GAMAY ROUGE - IGP		
« Expérience Gamay » - par Baudry Dutour 2023	5€	22€
CHINON ROSÉ		
« La fée du Rivau » - Cabernet Franc (2023)	5€	22€
VIN BLANC - White wine		
« 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.