

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



Croque-Monsieur Paris-Chinon (1, 2) 15€
Jambon blanc et tomme du Val de Loire
White ham and Loire Valley tomme cheese

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, (1, 2, 5, 10, 14, 11) 14€
salade mélangée et Pickles
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



Cuisse de pintade de la région, rôtie (9, 13, 15) 18€
et pommes de terre au four
Roast local guinea fowl leg with baked potatoes

Hamburger végétarien au chou rouge à l'aigre-doux (1, 2, 3, 5, 9, 13, 14) 16€
Vegetarian hamburger with sweet and sour red cabbage



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

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



Les fromages de chèvres de chez Le Vazereau 8€
et sa petite salade composée
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

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

Gâteau poire et chocolat du pâtissier (1, 2, 3, 4, 12) 7€

Homemade Pear and chocolate cake

Salade de fruits rouges, crème anglaise (1, 2, 3, 4) 8€
parfumée à la menthe

Red fruit salad with mint flavoured custard

Glaces ou Sorbets artisanales 2€ (la boule)

Ice Creams Scoops

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, mure, 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 Aromes 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, Aromes 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, arôme naturel de coquelicot et de mures

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.



Sans gluten
Gluten free



Végétalien
Vegan



Végétarien
Vegetarian

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	
Eau purifiée gazeuse (75cl) - <i>Sparkling water</i>	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€
Blonde, RED, IPA, Amber, English Ale BEER (33cl)	
Effervescence - Cuvée du Château (12cl) -VDF Blanc de Noir	6€
<i>Sparkling wine (12cl)</i>	

Nos Vins - Our wines

	12 cl	75cl
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€