

la Table Déjeuner au jardin des Fées

LES ENTRÉES - Starters

Salade de Sainte Maure de Touraine rôti au miel de tournesol de pays ⁽¹²⁾ **14€**
Salad of Roasted Sainte-Maure de Touraine Goat Cheese with Local Sunflower Honey

Pâté en croûte Richelieu, salade, fleurs et cornichons ^(1;9;12) **13€**
Richelieu pâté en croute, mixed seasonal salad, flowers and gherkins

Gaspacho de tomates **12€**
Tomato gazpacho

LES PLATS - Main courses

Demi coquelet rôti aux pommes grenailles, jeune carotte, fleur de ciboulette ⁽²⁾ **19€**
Half a cockerel roasted served with baby potatoes, baby carrots and chive blossoms

Aiglefin sauce vierge, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive ^(7;2) **21€**
Haddock with virgin sauce, crushed potatoes with olive oil

Tian de légumes du soleil ⁽¹⁵⁾ **19€**
Vegetable Tian

CRÊPES - Crepes

Fraises et crème chantilly *Strawberries and whipped cream* ^(1, 2) **7€**

Pâte à tartiner - *Chocolate spread* ^(1, 3) **7€**

Sucre - *Sugar* ⁽¹⁾ **4€**

Confiture artisanale - *Homemade jam* ⁽¹⁾ **6€**

DESSERTS - Desserts

Glaces ou sorbets artisanaux - *Artisan ice cream or sorbet* ⁽²⁾ **3€ la boule**

Panna cotta au coulis de fraise - *Panna cotta with strawberry coulis* ⁽²⁾ **7€**

Menu enfant - Children's menu 12 €



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

Tagliatelle sauce tomate avec ou sans jambon
Tagliatelle in tomato sauce with or without cooked ham

1 boule de glace
1 Ice Cream 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€
<i>Pomme, Pomme pétillant, Pomme-cassis, Abricot, Poire, Orange Apple juice, sparkling apple juice, blackcurrant-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>	

LES VINS - 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 - espresso	2,50€
Double espresso - double espresso	3,50€
Latte macchiato - coffee with milk foam	3,50€
Double café crème - double coffee with milk	4,50€
Cappuccino	3,50€
Décaféiné - decaffeinated coffee	2,50€
Chocolat chaud - hot chocolate	4,50€
Thé / Tisane - Tea or herbal tea	4€