

la Table Déjeuner au jardin des Fées

11:45 / 15:00

LES ENTRÉES - Starters

Salade "Château du Rivau" avec salade, haricots verts, thon, oeuf, tomates, pommes de terre, olives, sauce balsamique (4;7;11) **15€**

Rivau salad with salad n green beans, tuna, eggs, tomatoes, olives, potatoes, balsamic dressing

Pâté en croûte Richelieu, salade et cornichons (1;9;12) **13€**

Richelieu pâté en croute, mixed seasonal salad, flowers and gherkins

Velouté de Potimarron, éclats de noisettes (2; 3) **12€**

Hazelnuts velouté, crushed hazelnuts

LES PLATS - Main courses

Demi coquelet rôti aux pommes grenailles, jeune carotte, romarin (2) **19€**

Half a cockerel roasted served with baby potatoes, baby carrots and rosmarin

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

Tarte aux légumes d'été (15) **19€**

Vegetables Tart

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

11:45 / 18:00

CRÊPES ET DESSERTS - Crepes and desserts

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

Sucre - Sugar (1) **4€**

Confiture artisanale - Jam (1) **6€**

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

Desserts de la vitrine - Desserts of the display case **7€**

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-cassis, Poire, Orange et fraise <i>Apple juice, sparkling apple juice, blackcurrant-apple juice, pear juice, orange juice, strawberries</i>	
Jus de tomates GRANINI (25cl)	4.50€
<i>Tomato Juice</i>	
Eau purifiée gazeuse (75cl) - Sparkling water	2€
Soda (33cl)	4€
Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Agrumes, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina	
Bière artisanale BRASSERIE 37	6€
Blonde, IPA, Ambre (33cl)	
<i>Blonde, IPA, Amber (33cl)</i>	

LES VINS - Wines

	12 cl	75cl
« Effervescence » - VDF Blanc de Noir <i>Sparkling wine</i>	6€	28€
CHINON ROUGE - Red Chinon AOC		
« Le Rivau » - Cabernet France 2023 <i>Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)</i>	5,50€	32€
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

Expresso - espresso	2,50€
Double expresso - 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€