

Table des Fées du Rivau

- Assiette de Charcuteries à Partager : 11€

Cured ham and salamis - To Share !

- Soupe artisanale de saison : 5,5€

Soupe de légumes du jardin en fonction de la saison (froide ou chaude) /
Home grown vegetable soup (hot or cold)

- Salade du Petit Poucet : 12€

Salade verte, émincé de poulet, croutons de pain de campagne, copeaux de parmesan, fines herbes, Green salad, grilled chicken, croutons, and parmesan cheese.

- Salade de Touraine: 12,5€

Salade verte aux rillons du pays, tomates en quartiers, fromage de chèvre en dés, fines herbes. / Green salad with «rillons» (pork), tomatoes, goat cheese.

- Salade du Jardin : 9,5€ (Vegan)

Salade verte, carottes rapées, tomates en quartiers, maïs, olives, / Green salad grated carrots, fresh tomatoes, corn, olives.

- Salade des abeilles du Rivau : 11,5€ (Végétarien)

Salade Verte, fromage de chèvre, amandes grillées au miel du Rivau, poivrons marinés. / Green salad goat cheese, honey glazed almonds, bell peppers.

- Assiette des Fées : 14€

Charcuteries fines, coeur artichauts, tomates séchées, poivrons marinés-tapenade d'olives, salade verte, / Cured ham, black olive spread, artichokes hearts, sun dried tomatoes, bell peppers, green salad,

- Assiette de Pantagruel: 13,5€

Quiche maison, salade verte / Home made quiche and green salad

- Assiette des petits Lutins: 9,5€

Poulet ou jambon blanc et pommes de terre / chicken or ham and potatoes +
Verre de Jus de Pomme / Glass of Apple Juice

+ Compote de pomme maison / + homemade Apple sauce



Les Boissons de la Table des fées

Pour se rafraîchir / To cool down

Verre de Jus Frais / Fresh Juice (12cl)	3,5€
Verre de Jus de Pomme (12cl) / Glass of Apple Juice	1,9€
Soda : Coca Cola - Coca Cola Light, Perrier, Schweppes, Ice Tea, Orangina (33cl)	3,5€
Eau Minérale non gazeuse (1l) / Mineral Water with no gas	5,5€
Eau Gazeuse (1l):	6,5€
Eau Plate (50cl):	3,5€
Bière (33cl) / Beer	3,5€
Apéritif (15cl) / Cocktail	3,5€

Dégustation de Vins / Wine Tasting (5cl)

3 Chinons 3 terroirs / 3 types of Chinon Wine	5,5€
---	------

Nos Vins / Our Wines:

Chinon Rouge / Red Chinon	12cl	1/4	1/2	BT
Terroir Argilo-siliceux (fruité et frais) / Sand				
Le Rivau - Cabernet Franc -2016	3,8€	8,5€	14€	18€
Terroir de Graves (Vin Soyeux) / Graves				
Barnabés d'Olga Raffault - 2015 - BIO	5€	9,5€	18€	24€
Terroir Argilo-calcaire (structuré) / Lime stone				
La Noblaie - Les Blancs Manteaux - 2014 - BIO	4,5€	9€	17€	22€
Charles Joguet - Les Charmes - 2012				34€
Chinon Rosé				
La fée du Rivau - Cabernet Franc - 2016	3,8€	8,5€	14€	18€
Vin Blanc / White Wine				
Hautes Charpentières - Chardonnay - Loire	3,8€	8,5€	14€	18€
La Noblaie - Chenin - 2015 - BIO				25€

Finir en Beauté...

Dégustation de fromages / Cheese Tasting

3 affinages différents / 3 types of goat cheese
+ dégustation de vins / + wine tasting

5,5€
10€

Par Gourmandise... / Just for Pleasure...

Café Gourmand / Coffee and cakes

5,5€

Thé Gourmand / Tea and cakes

6,5€

Dessert du Jour / Desert of the Day

5€

Gâteau au chocolat et amandes (sans gluten) / Chocolate
and almond cake (Gluten free)

5€

Flan aux pommes avec son caramel maison (sans gluten)

5€

Gluten Free Apple Cake with home made caramel

5€

Clafoutis aux fruits rouges / Red Fruit Cake

5€

Pour se réchauffer / To warm up

Café / Coffee

2€

Café au Lait / Coffe with milk

2,5€

Double Café / Double Coffee

3,8€

Double Café Crème / Double Coffee with milk

4€

Thé vert à la menthe / Green Tea with Mint

3,7€

Thé vert ou thé noir à la rose / Green or Black Rose Tea

3,7€

Thé noir au coquelicot / Black Tea with Popies

3,7€

Tisane de Chrysanthèmes, tisane royale ou

Tisane Hildegarde / Different types of herbal Tea

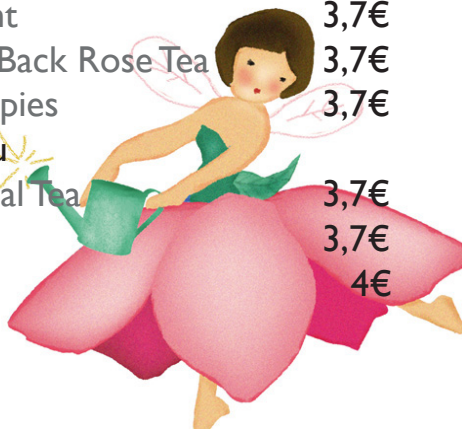
3,7€

Thé vert du Jardin

3,7€

Thé au lait

4€



Les producteurs de notre table

Notre Concept / Our Concept

Le Restaurant «la Table des fées» vous propose des salades et des légumes du jardin (selon la saison) dans l'ambiance du potager de Gargantua.

The Fairies Feast restaurant offers salads and vegetable from the garden (season permitting) in the ambiance of le Rivau Kitchen Garden

Nos Producteurs / Our Farmers

Le Fromage de chèvre est fourni par Francois du Vazereau à Chinon (10km). Il a un élevage de chèvres et transforme le lait en fromage tous les matins. /The goat cheese is made by Francois from Vazereau in Chinon (10km). He makes cheese from milk every morning.

Le Poulet est fourni par Daniel à Anché (3km). Il élève avec sa femme des poulets, canards et des dindons. /The Chicken are grown by Daniel in the village of Anché (3km). With his wife he raises chickens, ducks and turkeys

Les porcs sont élevés à Champigny sur Veude par Willy et Stéphane et transformés à Richelieu / The Porcs are raised in Champigny sur Veude by Willy and Stephan and transformed in Richelieu.

Les salades et les tomates viennent de la ferme du Rivau dès que la saison le permet. /The salads and the tomatoes are from Le Rivau Farm as soon as the season is there !

Nos Vignerons / Our Wine Makers

- Rivau - Situé à Cravant les Coteaux près de Chinon, sur un terroir de sable et de graves, le vin du Rivau est un vin tout en douceur qui met l'accent sur le fruit. Sited at Cravant les coteaux next to Chinon, on a sand and grave soil, Rivau wine is a soft wine that puts a lot of emphasis on the fruit.

Idéal avec les abeilles ou la jardin / Ideal with Abeille or Garden salad

- La Noblaie : Situé à Ligré, à quelques minutes du Rivau, le terroir argilo-siliceux met en avant la minéralité /Located in Ligré, only a few minutes from Le Rivau Castle its clay siliceous terroir highlights the mineral of this gracious wine

Idéal avec la Salade de Touraine / Touraine Salad

- Olga Raffault : Depuis 4 générations, un savoir faire unique se transmet et donne au vin une âme particulière, façonné par les alluvions de la Loire et les graviers de la Vienne. / In the land of Veron for 4 generation, a unique knowledge is transmitted along with the alluvium of the Loire and the gravel of the Vienne River.

Idéal avec la Salade du Petit Poucet / with Chicken Salad