



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★

LES ENTRÉES • 12€

Salade Cesar
*Salade croquante, poulet, œuf,
parmesan, anchois*
*rgwv"vtg"ugt"gp"rncv"42p+

**L'œuf parfait « d'Anne Lamy »
*Déclinaison de choux fleur, écume de
lard, sarrasin.*

*Saumon mi cuit
*Crèmeux de courgette, raifort, glace à
L'huile d'olive*

*6 Escargots. (12 Supplément de 5€)
Beurre d'aromates, noisettes grillées

*Tomates en Gaspacho
*mousse mozzarella, baie de goji, pistou
(ail, basilic et huile d'olive)*

LES PLATS • 20€

*Lieu jaune rôti (Supplément de 5€)
*Carotte à la sauge.
Espuma orange gingembre.*

*Poitrine de cochon
*Fenouil braisé, abricot grillé.
Et son jus de cochon.*

*Tartare de bœuf au couteau
*assaisonné par vos soins Frites
maison et salade.*

*Saucisse de carpe aux écrevisses,
*Sauce au Touraine Mesland,
échalotes rôties au four.*

*Filet de canette,
*caviar d'aubergine
Jus au thym du jardin.*

LES DESSERTS • 10€

**Le Médicis au sucre d'Antan
*L'éclair au chocolat,
Glace vanille.*

**La pannacotta au jasmin
et fruits rouges.

*Tartelette aux fruits jaunes
Sorbet pêche blanche et hibiscus.

**Ile flottante.



LES FORMULES

33€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

38€ • ENTRÉE •
BROCHE • DESSERT

15€ • MENU ENFANT*
PLAT • DESSERT



BROCHE & MIJOTÉ DU JOUR • 25€

- LUNDI -
JARRET DE PORC
AU MIEL DU DOMAINE « ABELHA. »

- MARDI -
PAUPIETTE DE VOLAILLE
AUX CHAMPIGNONS

- MERCREDI -
CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE
JUS AU THYM

- JEUDI -
GÔTE D'AGNEAU À LA BROCHE.

- VENDREDI -
QUENELLES DE BROCHET,
SAUCE BISQUE.

- SAMEDI -
BROCHETTE DE CANARD
AUX ÉPICES DOUCES.

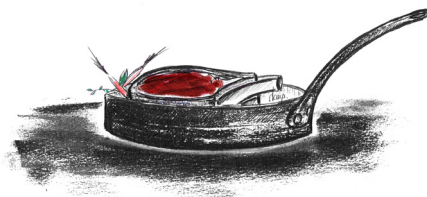
- DIMANCHE -
POULET FERMIER RÔTI
« DE LA CHAMBRERIE. »



L'APÉRITIF • 13€

*Le saucisson sec (2 pers)

*La terrine maison 150grs (2 pers)
Campagne ou pigeonneau



LES VIANDES

PIÈCES DE VIANDE
À SE PARTAGER OU NON...

Faux-filet de bœuf maturé
1 pers — 37€ / 2 pers — 69€
Supplément « foie gras » 12€/pers

Onglet de bœuf — 29€
Supplément « foie gras » 12€/pers

LES GARNITURES • 3€

**Gratin Dauphinois

*Tian de légumes

**Mesclun vinaigrette Olive xérès

*Frites Maison

LES FROMAGES • 10€

**L'assortiment de fromages de chèvre
de « Sylvie et Didier Ragot »

**L'assiette de fromages de
« Rodolphe Lemeunier »

*SANS GLUTEN
*VEGETARIEN

* Menu enfant jusqu'à 12ans. L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.
Pour accompagner nos pièces de viande : jus de viande, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.
Toutes nos viandes sont d'origine UE.

PRIX NET TTC