



BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★



ENTRÉES • 14€

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

La Hure de cochon
sauce Gribiche *

Maquereau en escabèche
chantilly au raifort *

L'œuf poché 'd'Anne Lamy'
Au Touraine Mesland,
champignons de la cave des Roches

Déclinaison de Cucurbitacées 'Clarins'
Gomasio au curcuma **

PLATS • 24€

La Beuchelle Tourangelle, tagliatelles
(suppl. de 5€)

Navarin d'agneau aux olives
et citron confit, légumes de saison *

Filet de Haddock aux Haricots Coco,
sauce au paprika fumé « Clarins » *

Filet de canette, confit de choux rouge
et betterave au vinaigre 'Martin Pouret' *

Cabillaud en croûte de Chorizo,
fenouil aux agrumes

DESSERTS • 12€

Ile flottante

Baba au Rhum fruits du moment

Mousse au Chocolat

Crème brûlée au maïs pop corn
caramélisés 'Clarins' *

Profiteroles glace
vanille sauce chocolat



FORMULES DÉJEUNER

Entrée + plat + dessert : 39€

Entrée + broche + dessert : 44€

Menu enfant (Jusqu'à 12ans)
Plat + dessert : 19€

BROCHE ET MIJOTÉ DU JOUR

29€

MERCREDI

Carré de porc
aux épices douces *

JEUDI

Blanquette de veau

VENDREDI

Paupiette de volaille
aux champignons *

SAMEDI

Mouclade (curry, safran) *

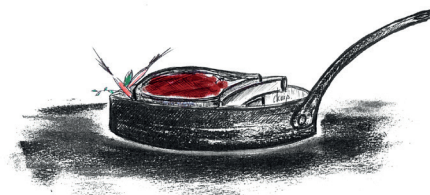
DIMANCHE

Poulet fermier rôti
'De Damien Leroux' *

APÉRITIF • 13€

Le saucisson sec (2 pers.) *

La terrine maison 150grs. (2 pers.)
Campagne *



VIANDE

PIÈCE DE VIANDE
À SE PARTAGER OU NON...

Faux-filet de boeuf maturé
1 pers. : 37€
2 pers. : 69€

Supplément 'foie gras' : 12€/pers.

GARNITURES • 4€

Gratin de céleri **

Mesclun vinaigrette Olive xérès **

Frites Maison *

Garniture 'Grand-mère'
(pommes de terres,
champignons, oignons, lardons) *

FROMAGES • 12€

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

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

* SANS GLUTEN
* VÉGÉTARIEN

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



BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★



STARTERS • 14€

6 Snails (12 : *extra charge* +5€)
herbs butter, roasted hazelnuts. *

Pigs head with gribiche sauce
(hard boiled eggs, capers,
gherkins, mayonnaise) *

Slivers of marinated mackerel
horseradish whipped cream *

Poached eggy « by d'Anne Lamy »
With Touraine Mesland wine, mushrooms
from the cellars at Les Roches.

Medley of 'curcubits' 'Clarins'
Gomasio with turmeric **

MAIN COURSES • 24€

The famous Beuchelle Tourangelle,
tagliatelle pasta (*Extra charge* +5€)

Lamb casserole with olives and
candied lemon, seasonal vegetables *

Haddock fillet with borlotti beans,
smoked paprika sauce « Clarins » *

Duckling fillet, beetroot and red cabbage
candied with 'Martin Pouret' vinegar *

Cod in a chorizo crust,
fennel with citrus fruits

DESSERTS • 12€

Ile flottante
(custard, fluffy egg whites, caramel sauce)

Rum baba, seasonal fruit

Chocolate mousse

Crème brûlée
with caramelized pop corn *

Profiteroles vanilla ice cream
chocolate sauce



LUNCH MENUS

Starter + main course + dessert
39€

On the spit + starters + dessert
44€

Children's menu (*Served up to 12 years of age*)
Main course + dessert
19€

THE DAILY 'SPIT'

29€

WEDNESDAY

Rack of pork
with mild spices *

THURSDAY

Veal blanquette (Casserole)

FRIDAY

Poultry parcels
with mushrooms *

SATURDAY

Mussels in a creamy sauce
(curry, saffron) *

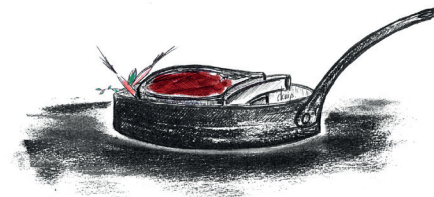
SUNDAY

*Free range farm chicken
'by Damien Leroux' *

L'APÉRO • 13€

Dried sausage (2 pers.) *

The homemade terrine 150grs. (2 pers.)
Country recipe *



MEAT

CUT OF MEAT TO SHARE
OR ENJOY ALONE...

Matured beef sirloin steak
1 pers. : 37€
2 pers. : 69€

Additional charge for foie gras: 12€/pers.

SIDE DISHES • 4€

Celery gratin **

Mixed salad leaves xérès
olive oil dressing **

Homemade fries *

Side dish Grandma style
(potatoes, mushrooms,
onions, diced bacon) *

CHEESES • 12€

Goats cheese assortment.
by 'Sylvie and Didier Ragot' **

Plate of
'Rodolphe Lemeunier cheese' **

* GLUTEN FREE
* VEGETARIAN

*All our meat is of European origin.
To accompany our meats: meat jus, aromatic butter or béarnaise sauce
All our main dishes from the weekly menu and our meat dishes are garnished.*

PRICE INCLUDE TAXES