



# BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★

## ENTRÉES • 12€

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 • 20€

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 \*

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

Cabillaud en croûte de Chorizo,  
fenouil aux agrumes

## DESSERTS • 10€

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 : 33€

Entrée + broche + dessert : 38€

Menu enfant (*Jusqu'à 12ans*)  
Plat + dessert : 15€

## BROCHE ET MIJOTÉ DU JOUR • 25€

### LUNDI

Jambon Braisé au miel Abélha \*

### MARDI

Blanquette de veau

### MERCREDI

Carré de porc  
aux épices douces \*

### JEUDI

Brochette de Lotte  
au curry breton \*

### 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 \*



## VIANDES

PIÈCES DE VIANDE  
À SE PARTAGER OU NON...

Faux-filet de boeuf maturé  
1 pers. : 37€ / 2 pers. : 69€  
*Supplément 'foie gras' : 12€/pers.*

Onglet de bœuf : 29€  
*Supplément 'foie gras' : 12€/pers.*

## GARNITURES • 3€

Gratin de céleri \*\*

Mesclun vinaigrette Olive xérès \*\*

Frites Maison \*

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

## FROMAGES • 10€

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

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

\* SANS GLUTEN  
\* VEGETARIEN

*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 · 12€

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 COURSE · 20€

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 \*

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

Cod in a chorizo crust,  
fennel with citrus fruits

## DESSERTS · 10€

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

Rum baba, seasonal fruit

Chocolate mousse

Crème brûlée  
with caramelized pop corn \*

Profiteroles glace  
vanille sauce chocolat



## LUNCH MENUS

Starter + main course + dessert  
33€

On the spit + starters + dessert  
38€

Children's menu (*Served up to 12 years of age*)  
Main course + dessert  
15€

## THE DAILY 'SPIT' 25€

### MONDAY

Braised ham with Abelha honey \*

### TUESDAY

Veal blanquette (Casserole)

### WEDNESDAY

Rack of pork  
with mild spices \*

### THURSDAY

Monkfish brochette  
with curry from Brittany \*

### FRIDAY

Poultry parcels with mushrooms \*

### SATURDAY

Mussels in a creamy sauce  
(curry, saffron) \*

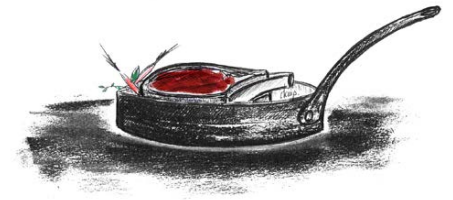
### SUNDAY

\*Free range farm chicken  
'by Damien Leroux' \*

## L'APÉRO · 13€

Dried sausage (2 pers.) \*

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



## MEATS

### CUTS OF MEAT TO SHARE OR ENJOY ALONE...

Matured beef sirloin steak  
1 pers. : 37€ / 2 pers. : 69€  
*Additional charge for foie gras: 12€ /pers.*

Beef back steak : 29€  
*Additional charge for foie gras : 12€/pers.*

## SIDE DISHES · 3€

Celery gratin \*\*

Mixed salad leaves xérés  
olive oil dressing \*\*

Homemade fries \*

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

## CHEESES · 10€

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