

CARTE DES VINS

|                                            |       |  |
|--------------------------------------------|-------|--|
| • VAL DE LOIRE                             |       |  |
| Maison Couly Dutheil                       |       |  |
| CHINON Le “Clos de L’Écho” .....           | 42,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                         | 23,00 |  |
| CHINON La “Closerie” .....                 | 27,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                           | 5,40  |  |
| SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL                 |       |  |
| Les Frénésies .....                        | 33,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                         | 19,00 |  |
| BOURGUEIL Domaine de Bel Air               |       |  |
| Jour de Soif - <b>Bio</b> .....            | 37,00 |  |
| SAUMUR-CHAMPIGNY                           |       |  |
| Domaine Beauregard .....                   | 30,00 |  |
| REUILLY                                    |       |  |
| Domaine Jean Michel Sorbe.....             | 32,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                         | 19,00 |  |
| SANCERRE                                   |       |  |
| AOC Domaine de Ladoucette La Poussie ..... | 48,00 |  |
| ..... 37,5 cl .....                        | 26,50 |  |
| • BORDEAUX                                 |       |  |
| Marquis de Mores.....                      | 29,00 |  |
| MEDOC Château Fleur La Mothe               |       |  |
| Cru Bourgeois Supérieur.....               | 34,00 |  |

BLANC / ROSÉ

VINS BLANCS

|                                          |       |  |
|------------------------------------------|-------|--|
| • VAL DE LOIRE                           |       |  |
| Domaine Marc Brédif                      |       |  |
| VOUVRAY Classique .....                  | 30,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                         | 5,80  |  |
| Grande Année - Chenin Mœlleux.....       | 44,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                         | 7,90  |  |
| Domaine de Ladoucette                    |       |  |
| SANCERRE                                 |       |  |
| AOC La Poussie.....                      | 49,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                       | 28,00 |  |
| POUILLY-FUMÉ                             |       |  |
| AOC .....                                | 57,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                       | 33,00 |  |
| QUINCY                                   |       |  |
| Domaine Jean Michel Sorbe.....           | 36,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                       | 22,00 |  |
| • BOURGOGNE                              |       |  |
| Domaine Camu et Frères - Chardonnay..... | 30,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                         | 5,80  |  |
| CHABLIS                                  |       |  |
| Maison Regnard .....                     | 49,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....                       | 29,00 |  |

ROUGE

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| MOULIS                                   |       |
| Oratoire Chasse Spleen.....              | 62,00 |
| • BOURGOGNE                              |       |
| CÔTE DE BEAUNE                           |       |
| Maison Regnard                           |       |
| Auxey-Duresses – Les Deux Vignes .....   | 62,00 |
| • LANGUEDOC                              |       |
| Vignobles Lorgetil                       |       |
| PAYS D'OC                                |       |
| Château de Caunettes AOP Cabardès .....  | 23,00 |
| 🍷 Au verre .....                         | 4,90  |
| MINERVOIS - LA LIVIÈRE                   |       |
| Domaine de la Borie Blanche.....         | 30,00 |
| 🍷 Au verre .....                         | 5,80  |
| La Croix .....                           | 42,00 |
| • VALLÉE DU RHÔNE                        |       |
| Vignobles Alain Jaume                    |       |
| LIRAC                                    |       |
| Domaine Clos de Sixte - <b>Bio</b> ..... | 32,00 |
| CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE                      |       |
| Domaine Grand Veneur                     |       |
| Le Miocène - <b>Bio</b> .....            | 59,00 |

|                                    |       |  |
|------------------------------------|-------|--|
| • LANGUEDOC                        |       |  |
| Vignobles Lorgetil                 |       |  |
| PAYS D'OC                          |       |  |
| Viognier de Pennautier - IGP ..... | 22,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                   | 4,50  |  |

VINS ROSÉS

|                                 |       |  |
|---------------------------------|-------|--|
| • VAL DE LOIRE                  |       |  |
| REUILLY                         |       |  |
| Domaine Jean Michel Sorbe ..... | 31,00 |  |
| ..... 37,5 cl.....              | 18,00 |  |
| SANCERRE                        |       |  |
| AOC Domaine Ladoucette          |       |  |
| La Poussie.....                 | 48,00 |  |
| • LANGUEDOC                     |       |  |
| Vignobles Lorgetil              |       |  |
| L'Ô de Rosé Prestige AOP .....  | 30,00 |  |
| 🍷 Au verre .....                | 5,80  |  |

APÉRITIFS

CHAMPAGNE

|                    |       |
|--------------------|-------|
| DE CANTENEUR ..... | 53,00 |
| Coupe .....        | 12,00 |

VOUVRAY / CRÉMANT

|                        |       |
|------------------------|-------|
| VOUVRAY PÉTILLANT BRUT |       |
| Maison Brédif.....     | 31,00 |
| Coupe .....            | 5,80  |

BIÈRES

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Bière de Montmorillon : Blonde, Ambrée, |      |
| Brune, Blanche .....                    | 5,00 |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| PRESSION                     |      |
| Pression du moment .....     | 4,80 |
| PANACHÉ, MONACO, PICON ..... | 4,50 |

WHISKY

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| BUSHMILL Red Bush .....           | 5,00  |
| MONKEY SHOULDER .....             | 7,00  |
| ROE & CO .....                    | 8,50  |
| WOODFORD Réserve Double OAK ..... | 12,00 |
| LAGAVULIN 16 ans .....            | 14,00 |

APÉRITIFS

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| MARTINI ROUGE / BLANCO / DRY .....                 | 5,80 |
| CAMPARI, PORTO ROUGE / BLANC                       |      |
| PINEAU DES CHARENTES - <b>DEAU</b> , ROUGE / BLANC |      |
| SUZE, MUSCAT DE RIVESALTES,                        |      |
| <b>DISTILLERIE DU BERRY</b> ÉPINE NOIRE, RATAFIA   |      |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| RICARD 2 cl .....       | 4,00 |
| GIN / VODKA, Tonic..... | 7,00 |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| KIR VIN BLANC.....            | 4,50  |
| KIR PÉTILLANT .....           | 5,80  |
| KIR ROYAL .....               | 12,00 |
| <b>COCKTAILS</b> Alcool ..... | 8,00  |

|                                                |  |
|------------------------------------------------|--|
| COCKTAIL BUSSEREAU                             |  |
| Crémant, Crème de Pêche, Sirop de Banane verte |  |
| SPRITZ Apérol, Crémant                         |  |
| SPRITZ Berrichon                               |  |
| COCKTAIL DU MOMENT                             |  |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>COCKTAIL</b> Sans alcool ..... | 6,00 |
|-----------------------------------|------|

RHUMS AMBRÉS CANOUBIER - DEAU

|                   |      |
|-------------------|------|
| TRINIDAD .....    | 8,00 |
| CARAÏBES XO ..... | 9,00 |

DIGESTIFS

BAS-ARMAGNAC - LAFONTAN

|                                              |  |
|----------------------------------------------|--|
| 2002   1997   1992   1987   1982   1977      |  |
| 9,00   10,00   12,00   13,00   17,00   21,00 |  |

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| CALVADOS, COINTREAU, GET 27, BAILEYS |      |
| GRAND MARNIER 4 cl .....             | 6,00 |

EAUX DE VIE - DISTILLERIE DU BERRY

|                              |      |
|------------------------------|------|
| POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE, |      |
| ELIXIR DU BERRY.....         | 8,00 |

COGNAC - DEAU

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| XO .....                      | 16,00 |
| BLACK.....                    | 21,00 |
| LOUIS MEMORY Hors d'âge ..... | 26,00 |

EAUX MINÉRALES

|                            |      |
|----------------------------|------|
| BADOIT / EVIAN 1/2 l. .... | 4,00 |
| 1 l. ....                  | 5,00 |

SANS ALCOOL

|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| COCA-COLA / COCA-COLA Zéro, LIMONADE,    |  |
| ORANGINA, SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES,  |  |
| PERRIER, JUS DE FRUITS, TOMATE, ABRICOT, |  |
| POMME, ANANAS, ICE TEA .....             |  |
| 3,80                                     |  |

|                        |      |
|------------------------|------|
| Supplément Sirop ..... | 0,50 |
|------------------------|------|

SIROP

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| GRENADINE / FRAISE / CITRON / |      |
| MENTHE / PECHE .....          | 1,50 |

BOISSONS CHAUDES

|                        |      |
|------------------------|------|
| EXPRESSO .....         | 1,80 |
| TISANE / ROOIBOS ..... | 2,00 |
| THÉ .....              | 2,80 |



Services 12 h - 13 h 30  
19 h - 21 h  
Réservation conseillée  
02 47 91 49 00

**Le restaurant est  
fermé le dimanche soir,  
lundi et mardi midi.**

**Ouvert Lundi et mardi soir sur  
réservation uniquement, pour les personnes  
extérieures à l'hôtel (places limitées)**

Pour les **Soirées Étapes**, Entrée, Plat, Dessert,  
\*Hors plats «Signature».  
Prix Net, service compris.

Nos viandes sont d'origine France, Union  
Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant  
l'arrivage. Paiements acceptés Master Card, VISA,  
Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets  
Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi  
uniquement 1 Ticket / Pers.

**Tous nos plats sont « Fait-Maison »**

**Producteurs Locaux :** Moulin du Couvent

Miel Fa'Bee - Crèmerie Verneuil, Distillerie Du Berry,  
Ferme des Cabrioles - Bière de Montmorillon

## CARTE D'ÉTÉ

### ENTRÉES

**La crevette** : en tempura,  
méli-mélo de tomate cerise,  
sauce verte à la burrata..12,00  
€

**La pastèque** : cuite, tartare  
de concombre, siphon de  
Pouigny Saint Pierre,  
et sa tuile de riz.....10,00€

**L'aubergine**, mariné,  
maquereau grillé à la flamme,  
orge aux herbes, vinaigrette  
au Yuzu.....11,00 €

### PLATS

**Le lieu jaune** : flambé au pas-  
tis, carotte fane, fenouil et  
blette, vinaigrette  
au pastis et câpre .....21,00 €

**La pintade**, grillé au barbecue,  
romaine rôti, pancetta , parme-  
san et sa sauce  
césar ..... 20,00 €

**Merlan** (bœuf charolais) : juste  
saisi, nid de pomme de terre  
croustillante,  
confit d'échalotte  
et sa chimichuri .....22,00 €

**L'Assiette Végétale** ..... 15€  
Selon inspiration du chef  
et influences saisonnières

**L'Assiette de Fromage** .....7,50 €

Les aliments préparés dans notre restaurant  
peuvent contenir les ingrédients allergènes  
(lait, œufs, blé, arachides, noix, crustacés,  
sésame...) Si vous avez une allergie alimentaire,  
Merci de nous en informer.

### DESSERTS

**L'abricot** : poché à la  
sarriette, confit d'abricot,  
pain de gène à l'abricot,  
sablé sarriette, sorbet  
à l'huile d'olive ..... 10,00 €

**Le maïs** : mousse popcorn,  
meringue, croustillant  
chocolat blanc, maïs  
caramélisé, biscuit vanille  
amande, caramel, ganache  
montée au maïs..... 9,00 €

**La framboise** : confite,  
ganache à la vanille de  
Madagascar, biscuit citron,  
sablée amande, granité  
framboise .....11,00 €

## “LES GRANDS CLASSIQUES”

### ENTRÉES\*

**Foie Gras** Terrine Maison .....18 €  
**Terre & Mer** .....17 €  
Magret de Canard & Saumon  
Fumés Maison

### PLATS\*

**Retour de Pêche** .....29 €  
Sauce Vouvray, garniture de saison

**Gambas Rôties** .....31 €  
Risotto parfumé à la Truffe,  
Sarrasin Soufflé

**Ris de Veau aux Morilles**.....32 €

**Filet de Bœuf\*\*** .....29 €  
Sauce “Chien”, Frites “Maison”

### DESSERT\*

**Royal Chocolat** « Valrhona » .....14 €  
**Trilogie de glace** .....7 €

## MENU BISTROT

**SEMAINE 1** 23 au 28 juin / 7 au 12 juillet / 21 au 26 juillet / 4 au 9 août / 18 au 23 août  
/ 1 au 6 sept. / 15 au 20 septembre

### Mercredi

Terrine de Sardine  
au Fromage Frais  
Escalope de Cochon  
à la milanaise / Piperade  
Baba au Rhum

### Jeudi

Soupe de Melon au Jambon  
de Pays  
Grillade de Volaille au citron  
et cacahuètes  
Vacherin aux Fruits

### Vendredi

Tarte à la tomate, Pesto  
de Roquette  
Poisson du Jour, Crème d'Ail,  
Risotto  
Cheesecake &  
son Coulis d'été

### Samedi

Tagliatelle de  
Courgette,  
Féta, et graines  
Lasagne Ricotta  
Épinard  
Salade de Fruits  
d'été maison

## Déjeuner du jour

Changement toutes les semaines

**SEMAINE 2** 30 juin au 5 juillet / 14 au 19 juillet / 28 juillet au 2 août / 11 au 16 août  
25 au 30 août / 8 au 13 septembre

### Mercredi

Mijoté de Pois Chiches  
Grillade de Porc façon  
Tandoori sur une  
Salade de Légumes  
Soupe de Fraise

### Jeudi

Tarte au Thon Créole  
Risotto d'Orge &  
Volaille, Coulis d'herbe  
Gâteau Framboise

### Vendredi

Crème de petits Pois  
à la Menthe  
Poisson à la Tahitienne  
en Salade  
Chou à la Vanille

### Samedi

Crumble de Poivrons  
au Jambon de Pays  
Carpaccio de Bœuf, Frites  
Profiteroles

### OU

possibilité de  
panacher avec  
**Terrine Maison**  
/ **Onglet de Bœuf, Frites**  
/ **Glace**

### MENU ENFANT

Demi portion .....13 €

• Terrine Maison  
• Onglet de Boeuf, Frites  
• Glace