

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

100%
vegan

Potage maison6.00
Homemade soup

Quiche Tourangelle, salade aux noix7.50
Quiche with walnut salad

Terrine maison chutney d'oignons8.00
et ses toasts
*Homemade terrine with onion chutney
and its toasts*

100%
vegan

Gaspacho tomates ananas, glace8.00
gingembre citron vert
*Tomato gazpacho with pineapple & ginger
lime ice cream*



Asperges vertes et saumon mariné,8.50
sauce à l'orange
*Marinated salmon with green asparagus &
orange sauce*

Escargots flambés au cognac,13.50
crème persillade
Snails flambe with cognac and parsley cream

Fois gras de canard maison,16.50
compoté de fruits et ses toasts
Homemade foie gras, fruit compote and toasts.

NOS GRANDES SALADES - OUR MAIN COURSE SALADS

Salade du jour (voir ardoise)15.50
Salad of the day (see our slate)

Salade du chef : tomate, oeuf poché,16.50
chorizo, poulet, poivrons, pignons de pin
*Chief salad : tomato, poached egg, chorizo,
chicken slices, pepper, pine nuts*

Salade verte - Lettuce4.00



KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - 12 years or less 11.50

Cheeseburger OU escalope de poulet OU jambon blanc OU poisson lounge B.
Cheeseburger OR chicken breasts OR ham OR Lounge B fish.

Servi avec frites maison ou légumes du jour
Served with homemade french fries or vegetables of the day

1 boule de glace à choisir parmi nos parfums
1 scoop of ice cream to choose in our fragrances

A place where flavor reigns...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS BURGERS - OUR BURGERS

Brooklyn 15.50

Pain, escalope de poulet, comté, oignon rouge, tomate, poivron, sauce burger, salade, frites maison.
Bread buns, chicken breast, cheese county, red onion, tomato, pepper, burger sauce, lettuce, homemade chips.

Portland 16.50

Pain, sauce à l'aneth, steak de thon rouge, jus de citron, tomate, oignon rouge, salade.
Bread buns, dill sauce, tuna steak, tomato, red onion.

Végétarien 16.50

Pain, steak de légumes, tomate, poivron, oignon rouge, pois gourmand, crème ciboulette, salade, frites maison.
Bread buns, vegetable steak, tomato, pepper, red onion, greedy peas, chive cream, lettuce, homemade chips.

Tourangeau 18.50

Pain, salade, sauce burger, steak haché, oignon rouge, st maure, selles-sur-cher, salade, frites maison.
Bread buns, lettuce, burger sauce, ground beef, red onion, goat cheese, lettuce, homemade chips.



New York City 16.50

Pain, steak haché, bacon, brie, oignon rouge, cornichon, tomate, sauce burger, salade, frites maison.
Bread buns, minced beef, bacon, brie, red onion, dill pickle, tomato, burger sauce, lettuce, homemade chips.

New York City - Double Steak 22.50

San Diégo 17.50

Pain, boeuf épicé, comté, poivron, oignon rouge, tomate, sauce épicée, salade, frites maison.
Bread buns, spicy minced beef, cheese county, pepper, red onion, tomato, spicy sauce, lettuce, homemade chips.

San Diégo - Double Steak 23.50

Royal 28.50

Pain, gambas grillées, ananas, sauce aneth, foie gras poêlé, sauce sucré-salé, salade, frites maison.
Bread buns, grilled prawns, pineapple, dill sauce, pan-fried foie gras, sweet-salty sauce, homemade chips.

NOS TARTARES - OUR TARTARS

Tartare Japonais, thon rouge au gingembre19.50

Japanese tartar, red tuna and ginger

Tartare de boeuf200gr 16.50 / 300gr 22.00

Beef tartar

Tartare Mexicain.....200gr 17.50 / 300gr 23.00

Mexican tartar



SUR LE GRILL - FROM THE GRILL

Côte de veau17.50

Veal chop

Entrecôte ~350gr27.50

Rib steak ~12 oz

Pluma de porc Ibérique21.00

Iberico pork plumas

Tournedos Rossini34.50

Tournedos Rossini

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.
All our meats are accompanied with homemade french fries and lettuce.

Sauces : poivre, bleu, Béarnaise, chocolat piment d'espelette, échalotte.
Sauces : pepper, blue cheese, Béarnaise, chocolated espelette pepper, shallot.

Supplément sauce / extra sauce : 1.00



Viande de boeuf
race française

All our meats
come from France

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

FROMAGES - CHEESES

Assiette 3 fromages - 3 cheese plate 9.50

St maure de Touraine, brie de Meaux, selles sur cher
Touraine goat cheese, brie, selles sur cher

Assiette 4 fromages - 4 cheese plate 12.00

St maure de Touraine, brie de Meaux, selles sur cher, comté
Touraine goat cheese, brie, selles sur cher, cheese county



GOURMANDISES - DESSERTS

Brioche façon pain perdu et sa sauce 6.50

au caramel beurre salé, chantilly
*French toast with salted caramel sauce
and whipped cream*

Douceur de lait, coeur coulant, 7.00

carpaccio de mangues au Kirsch
*Milk sweetness, creamy fondant centre,
with mango carpaccio and Kirsch*

Tarte aux fruits de saison 7.50

Seasonal fruit tart



Crème brûlée cookies à la vanille 8.00

Crème brulee cookies with vanilla

Nougat de Touraine 8.50

Nougat from Tours

Profiteroles maison, chantilly 9.50

Homemade cream puffs, whipped cream

Café gourmand (4 pièces) 10.00

Gourmet coffee (4 pieces)

Glaces - Sundaes 8.50

Pêche Melba : vanille, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

Peach Melba : vanilla, fresh peach, red fruits coulis, whipped cream

Poire Belle Hélène : vanille, poire, chocolat chaud, chantilly

Pear Belle Helene : vanilla, fresh pear, hot chocolate, whipped cream

Chocolat Liégeois : chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Liegeois Chocolate : chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream

Café Liégeois : café, vanille, espresso, chantilly

Liegeois Coffee : coffee, vanilla, espresso, whipped cream

Nos parfums glace : vanille, chocolat, café, fraise, menthe chocolat, caramel beurre salé.

Nos parfums sorbet : cassis, citron vert, framboise, mango.

Ice cream fragrances : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, mint chocolate, salted caramel.

Sorbet fragrances : cassis, lime, raspberry, mango.

Alcoolisées - Alcoholised 10.00

After Eight : chocolat, menthe chocolat, get27, chantilly

After Eight : chocolate, mint chocolate, get27, whipped cream

Sibérie : citron vert, cassis, vodka

Siberia : cassis and lime sorbet, vodka

Colonel : citron vert, vodka

Colonel. : lime sorbet, vodka



1 boule : 3.00 - 2 boules : 5.00 - 3 boules : 6.50 - Supplément chantilly : 1.00

1 scoop : 3.00 - 2 scoops : 5.00 - 3 scoops : 6.50 - Additional whipped cream : 1.00