

Classiques

Nature	5,00€
Galette au beurre salé	
Complète	9,50€
Emmental, oeuf, jambon blanc ou poitrine fumée ou chorizo doux ou poulet	
Bretonne	14,00€
Andouille de Guémené, emmental et oeuf	
Combinée : deux ingrédients au choix	8,50€
Jambon blanc, jambon cru, lardons, poulet, poitrine fumée, chorizo doux, emmental, oeuf plein air, crème fraîche, pommes de terre, confit d'oignons, champignons de Paris, tomates fraîches, tomates cerises marinées ou légumes marinés	

Régionales

Turone	14,00€
Mini-rillons, pommes de terre et crème de Sainte-Maure	
Tourangelle	15,00€
Andouillette grillée, emmental et champignons de Paris	
Donald	16,00€
Aiguillettes de canard, tomates cerises marinées, pommes de terre et sauce chèvre-miel	
Terroir	16,00€
Andouille de Guémené, pommes de terre et crème fraîche moutardée	

Autour du monde

Pastilla	15,00€
Poulet thym-citron, miel, menthe, raisins secs, poudre d'amandes, sucre glace et cannelle	
Italienne	15,00€
Jambon cru, burrata, tomates cerises confites, parmesan et huile de truffe	
Indienne	14,00€
Poulet thym-citron, tomates cerises marinées, curry et lait de coco	
Ibérique	14,00€
Chorizo, légumes marinés et crème fraîche	

Fromagères

Jurassienne	15,00€
Raclette du Jura, jambon blanc, crème fraîche et pommes de terre	
Tartiflette	15,00€
Reblochon, lardons, pommes de terre, confit d'oignons et crème fraîche	
Québécoise	14,00€
Fromage de chèvre de Sainte-Maure, poitrine fumée et sirop d'érable	
Grecque	14,00€
Poulet thym-citron, feta, oeuf brouillé, légumes marinés, confit d'oignons	

Végétariennes

Végé	12,00€
Légumes marinés, pesto verde, graines de lin et de courge	
Bohémienne	12,00€
Oeuf brouillé, tomates cerises marinées, confit d'oignons, et crème fraîche	
Chevrette	13,00€
Fromage de chèvre de Sainte-Maure, miel, noix et salade de mesclun	
Belle de Mai	13,00€
Pointes d'asperges, emmental et crème fraîche	

Prix nets - service compris

Carnivores

Américaine	16,00€
Steak haché du boucher, cheddar, sauce burger, tomates, salade et oignons frits	
Pesto	17,00€
Steak haché du boucher, burrata, tomates cerises marinées, pesto verde	
Montagnarde	16,00€
Steak haché du boucher, raclette du Jura, pommes de terre et crème d'ail légère	
Rustique	16,00€
Steak haché du boucher, pommes de terre, sauce chèvre-miel et confit d'oignons	

Maritimes

Popeye	16,00€
Saumon fumé, épinards à la crème, pommes de terre et citron	
Bigouden	17,00€
Noix de Saint-Jacques, champignons, emmental et crème fraîche	
Scandinave	16,00€
Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche citronnée et aneth	
Catalane	18,00€
Noix de Saint-Jacques, chorizo doux, légumes marinés, tomates cerises marinées et crème fraîche	

Nos Salades

Salade fraîche et mesclun accompagnés d'une vinaigrette huile d'olive, moutarde et vinaigre balsamique

Salade verte	4,00€
Salade Caesar	16,00€
Poulet thym-citron, tomates, croûtons, parmesan et sauce caesar	
Salade Nordique	16,00€
Saumon fumé, crème fraîche citronnée, aneth et pain de mie toasté	
Salade Méridionale	16,00€
Jambon cru, feta, légumes marinés et graines de lin et de courge	
Salade Sicilienne	17,00€
Jambon cru, burrata, tomates cerises marinées et pesto verde	

Menu Petit Matelot 13,00€

Convient aux enfants de moins de 10 ans

- Une mini-galette avec 2 ingrédients au choix (voir ingrédients Combinée)
- Un dessert au choix parmi les crêpes classiques ou une boule de glace
- Une boisson au choix parmi sirop, diabolito, jus de pomme ou verre de Coca Cola

Suppléments salés

Oeuf plein air, champignons de Paris, crème fraîche, pommes de terre, confit d'oignons, tomates fraîches ou tomates cerise marinées	1,50€
Emmental, raclette du Jura, reblochon, légumes marinés, feta	2,00€
Jambon blanc, poulet, poitrine fumée, chorizo, jambon cru	2,50€
Chèvre de Sainte-Maure	3,50€
Steak haché du boucher, andouille de Guémené, Burrata	4,00€

Les Classiques

Sucre	4,00€
Beurre demi-sel et sucre	5,00€
Beurre demi-sel, sucre et citron	5,50€
Confiture Fraise de Plougastel ou Rhubarbe de Bretagne	5,00€
Chocolat noir maison ou Nutella	5,50€
Caramel au beurre salé maison	6,00€

Les Fruitées

Aumônière	9,00€
Fraises, basilic et chantilly	
Pavlova	10,00€
Tartare de fruits rouges, meringue, coulis de fruits rouges et chantilly	
Crumble	9,00€
Tartare de fruits rouges, crumble amandes et chantilly	
Framboisine	9,50€
Pâte à crêpe au chocolat, mascarpone, framboises et éclats de nougatine	

Les Gourmandes

Aveline	9,00€
Crème de noisettes, noisettes torréfiées et glace vanille	
Nougatine	10,00€
Caramel au beurre salé, éclats de nougatine, glace nougat et chantilly	
Meringuée	9,00€
Crème de citron vert, menthe, meringue et crumble amandes	
Banoffee	10,00€
Pâte à crêpe au chocolat, mascarpone, bananes et caramel au beurre salé	

Les Chocolatées

Bounty	8,00€
Chocolat noir, noix de coco râpée et chantilly	
Altesse	10,00€
Chocolat noir, amandes effilées, glace vanille et chantilly	
Diva	8,50€
Chocolat noir ou nutella, bananes et chantilly	
Marsienne	9,00€
Chocolat noir, caramel au beurre salé et glace caramel	
Passionata	10,00€
Pâte à crêpe au chocolat, tartare de fruits rouge, sorbet framboise et chocolat noir	

Les Flambées

Flambée au choix	7,00€
Grand Marnier, calvados, rhum, poire, cognac ou mandarine impériale	
Planteur	10,00€
Banane flambée au rhum, chantilly	
Suzette	12,00€
Deux crêpes, beurre aux zestes d'orange, flambée au Grand Marnier	
Coup de foudre	8,00€
Chocolat noir flambée au Grand-Marnier	

Nos coupes glacées

Liégeois _____	8,00€
2 boules de glace au choix, chocolat noir et chantilly	
After eight _____	8,00€
2 boules menthe verte et Get 27	
Fleur de sel _____	8,50€
2 boules caramel au beurre salé, caramel au beurre salé et chantilly	
Colonel _____	9,00€
2 boules sorbet citron vert, vodka	
Fraise melba _____	8,00€
1 boule vanille, 1 boule sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly	
Rouge Gourmande _____	11,00€
1 boule fraise, 1 boule framboise, tartare de fruits rouges, meringue et chantilly	

Uno, 1 boule de glace au choix _____	2,50€
Duo, 2 boules de glace au choix _____	5,00€
Parfums : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, nougat, noisette, menthe verte, noix de coco, sorbet framboise, sorbet fraise et sorbet citron vert	

Suppléments sucrés

Chocolat noir maison, Nutella, chantilly maison, amandes, noix, noisettes, noix de coco râpée _____	1,50€
Eclats de nougatine maison, caramel au beurre salé maison _____	2,00€
Boule de glace _____	2,50€
Flambage _____	3,00€

Nos boissons chaudes

Expresso – ristretto – allongé _____	2,20€
Noisette _____	2,50€
Déca _____	2,50€
Double expresso _____	4,20€
Double déca _____	4,50€
Grand crème _____	4,50€
Café viennois _____	5,00€
Cappuccino _____	4,40€
Café Affogato _____	5,00€
Thé ou infusion Damman _____	4,50€

Nos Digestifs

Cognac 4cl _____	6,00€
Mandarine impériale 4cl _____	6,00€
Calvados 4cl _____	6,00€
Poire 4cl _____	6,00€
Get 27 ou menthe pastille 4cl _____	6,00€
Rhum vieux 4cl _____	7,00€



Nos partenaires

Notre restaurant met en avant le savoir-faire local et régional

Nous sommes très impliqués quant à l'accueil de nos clients, la qualité et la fraîcheur de nos produits. Nous nous fournissons en grande partie auprès de petits producteurs régionaux ou de partenaires qui partagent nos valeurs.

- **Moulin de Hurnel**, pour le sarrasin IGP breton
- **France Fromages**, des Halles de Tours, pour la raclette du Jura, la feta...
- **Fromagerie Deschamps** à Chambourg-sur-Indre (37), pour le chèvre de Sainte-Maure et la farine de blé bio
- **La basse-cour**, des Halles de Tours, pour notre viande hachée
- **Le Flèche** à Ciran (37) pour les oeufs plein air
- **La Ferme du Pressoir**, à Craon (53), pour le cidre, le jus de pomme, le poiré et le pommeau fermier
- **Kérisac** et **Brasserie Lancelot**, pour le cidre pression et les bières bretonnes
- **La Vinothèque de Tours**, pour notre sélection de vins
- **Max Cafés**, d'Azay-Le-Rideau, pour nos boissons chaudes
- **Au Grè du Vent**, à Monnaie, pour les bolées et les pichets de cidre

ferme du
Pressoir



Lancelot
ENTREZ DANS LA LEGENDE

MAXCAFÉS



LA VINTHÈQUE
de TOURS

France Fromages

Au grè du vent



La Bigouden