

Menu dégustation Logis

Entrée, Plat 27 € ou Plat, dessert 27 €

Entrée, Plat, dessert 34,50 €

Mise en bouche / prélude

Entrée / dégustation

Le foie gras de Brenne cuit en ballotin et servi avec confiture d'oignons *gluten-sulfite

House-made Brenne's foie gras terrine, onion jam

Ou

Douzaine d'escargots en persillade *lactose

12 Snails with garlic & parsley butter

Ou

Saumon fumé maison *poisson-lactose-gluten

homemade Smoked salmon

Plat / entre terre ou mer

Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise -sulfite

Tenderloin, red wine sauce

Ou

Rognon de veau sauce Berrichonne *champignons- sulfite

Veal kidney, red wine sauce and mushrooms

Ou

Filet de rouget , sauce Yuzu *poisson

Filet of red mullet, Yuzu sauce

Desserts / la douceur de fin repas

Croustillant Chocolat, chantilly à la Pistache *œuf-gluten-lactose

Crispy chocolate biscuit and pistachio

Ou

Bavarois exotique, coulis fruit de la passion *lactose-gluten-œuf-fruits exotique

Exotic Bavarois, passion fruit coulis

Ou

Omelette Norvégienne, flambée en salle au Grand Marnier *œuf – lactose-gluten

Baked Alaska with flaming Grand Marnier

A la carte ...

L'entrée 10 € / Le plat 19.50 € / Le dessert 8.5 €

La Soirée étape V.R.P

Menu gourmand - Entrée / Plat / Dessert 87 €

Menu dégustation - Entrée / Plat / Dessert 97 €

Menu gourmand Logis

Entrée, Plat 19.50€ ou Plat, dessert 19.50 €

Entrée, Plat, dessert 26 €

Mise en bouche / prélude

Entrée / gourmande

Œuf poché à la Berrichonne « Œuf à la couille d'âne » *gluten – œuf – sulfite

Eggs poached Berrichonne made Regional Speciality

Ou

Melon & jambon Serrano, réduction de Porto * sulfite

Melon & Serrano ham, Porto reduction

Ou

Toast de chèvre chaud * lactose-gluten

Goats cheese on toast

Plat / entre terre ou mer

Filet mignon de porc, sauce au Bleu *lactose

Pork tenderloin, blue cheese sauce

Ou

Onglet de bœuf et poêlée d'échalotes confites

Undercut of beef, shallots

Ou

Dos de cabillaud à la crème de maïs, chips de chorizo *poisson- lactose

Back of cod with corn cream, chorizo chips

Desserts / la douceur de fin repas

Bavarois aux fruits rouge *œuf-gluten-lactose

Red fruits bavarois

Ou

Tarte Tatin, glace artisanale à la vanille * gluten – lactose – soja – fruits à coque

Tarte Tatin with vanilla ice cream

Ou

Composition glacée artisanale, deux boules au choix * lactose pour les glaces

(Crème glacée : Vanille, Chocolat, Café) (Sorbets : Framboise, Fraise, Citron, Cassis)

Ice cream composition, 2 flavors to choose : vanilla, chocolate, coffee -. Sorbets : raspberry, strawberry, lemon, blackcurrant

A la carte ...

L'entrée 8 € / Le plat 15 € / Le dessert 7.50 €

La formule Gourmande du midi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 16.50 €

Proposé du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Le Prieuré

Carte des apéritifs, cocktails & boissons sans alcools

APERITIFS

Pousse d'épine 10 cl 4.20 €

Apéritif des Bouchures*

*Jeunes pousses de Prunelier et vin de la vigne *Haies*

Kir au Safran du Berry

Au Sauvignon 12 cl 4.20 €

Kir au Sauvignon 12 cl 4.20 €

(crèmes : cassis, mûre, cerise, pêche, framboise, mandarine impériale, violette)

Kir Berrichon (vin rouge) 12 cl 4.20 €

Kir au Vouvray 12 cl 5.20 €

Coupe de Champagne, Kir Royal 12 cl 7.50 €

Pineau des Charentes, Porto 5 cl 4.20 €

Martini rouge, blanc, rosé 5 cl 4.20 €

Muscat 5 cl 4.20 €

Ricard, Pastis 3 cl 4.00 €

COMME DANS LE TEMPS

Lillet (blanc, rosé ou rouge) 5 cl 4.20 €

Suze, Guignolet 5 cl 4.20 €

Campari, Vin de noix 5 cl 4.20 €

WHISKY

Whisky White & Mackay 5 cl 5.00 €

Baby Jameson 3 cl 3.80 €

Whisky Jameson 5 cl 6.20 €

Chivas 12 ans d'âge 5 cl 7.70 €

Bourbon Four Roses 5 cl 6.20 €

Jack Daniel's 5 cl 6.50 €

Aberlour 10 ans 5 cl 7.00 €

Gragganmore 12 ans 5 cl 9.00 €

Whisky Japonais 5 cl 11.00€

RHUMS

Rhum blanc 5 cl 6.00 €

Diplomatico (Rhum vieux) 5 cl 7.50 €

Don Papa (Rhum vieux) 5 cl 7.50 €

Zacapa Gran Reserva 5 cl 10.00 €

Pyrat XO 5 cl 9.50 €

Rhum arrangé maison 5 cl 6.00 €

La crème du Berry Liqueur de lait de chèvre 17°

La Capricieuse 5 cl 6.00 €

AUTRES ALCOOLS FORTS

Gin, Vodka	5 cl	6.00 €
Vodka Equissolis 2012	5 cl	7.00 €
Gin Hendrick's	5 cl	7.00 €
Malibu, Téquila	5 cl	6.00 €

BIERES DU BERRY (en bouteille)

La Yote « blonde »	33 cl	5.90 €
Une Inquiète « noire »	33 cl	6.50 €
« Blanche » de la Tour	33 cl	5.90 €

PRESSIONS & AUTRES BIERES

Pression Leffe classique	25 cl	4.40 €
Pinte Leffe	50cl	7.90 €
1664 (bouteille)	25 cl	3.90 €
Heineken (bouteille)	25 cl	4.90 €
Picon bière	25 cl	4.90 €

COCKTAILS ALCOOLISES

Cocktail Maison	16 cl	6.00 €
Americano <i>(Martini rouge, Campari, Noilly Prat, Gin)</i>	10 cl	6.00 €
Lillet Hugo <i>(Lillet blanc rosé ou rouge, liqueur St Germain, eau gazeuse)</i>	16 cl	6.90 €
Spritz <i>(Campari, Pétillant, eau gazeuse)</i>	16 cl	6.90 €
Spritz St Germain <i>(liqueur St Germain, Pétillant, eau gazeuse)</i>	16 cl	6.90 €
Gin Tonic <i>(gin, citron, tonic)</i>	16 cl	6.90 €
Bloody Mary <i>(Vodka, jus tomates, sel cèleri, Tabasco)</i>	16 cl	6.90 €
Irish Coffee <i>(café, whisky, crème)</i>	10 cl	6.90 €

SODAS - JUS FRUITS & COCKTAILS SANS ALCOOLS

Cocktail de fruits	16 cl	4.50 €
Jus de fruits de la Manse <i>Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, poire, tomate, fraise</i>	20 cl	4.20 €
Berry Cola <i>(Bulles fines et légères)</i>	33 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	4.20 €
Thé glacé, limonade, Orangina	25 cl	4.20 €
Swcheppes : <i>Tonic, Agrumes, Mojito, Ginger Ale</i>		
Sirop, Diabolo <i>(Menthe, Grenadine, fraise, pêche, cassis, cerise, citron, orgeat, framboise)</i>	25 cl	3.90 €

Le Prieuré

Carte des eaux, cafés, thés, infusions & digestifs

LES EAUX

Evian	1 L	5.00 €	50 cl	3.50 €
Vittel	1 L	5.00 €	50 cl	3.50 €
Badoit	1 L	5.00 €	50 cl	3.50 €
San Pellegrino	1 L	5.00 €	50 cl	3.50 €

LES DIGESTIFS

Cognac & Armagnac

Hennessy "Fine de Cognac"	5 cl	6.50 €	3 cl	3.50 €
Abk6 VS	5 cl	5.50 €		
	3 cl	3.00 €		
Abk6 VSOP	5 cl	7.50 €		
	3 cl	4.00 €		
Cognac Prunier XO	5 cl	13.0 €	3 cl	6.50 €
Armagnac				
Duc de Camilhac	5 cl	5.30 €	3 cl	3.00 €
Château de Laubade XO	5 cl	9.50 €		
	3 cl	5.00 €		
"Père Francois Hors d'âge"	5 cl	5.50 €	3 cl	3.50 €

Calvados

Whiskys

Chivas 12 ans d'âge	5 cl	7.70 €
Bourbon Four Roses	5 cl	6.20 €
Jack Daniel's	5 cl	6.50 €
Aberlour 10 ans	5 cl	7.00 €
Gragganmore 12 ans	5 cl	9.00 €
Whisky Japonais	5 cl	11. €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2.00 €
Grand café	3.00 €
Grand café crème	3.50 €
Capuccino	4.00 €
Chocolat	3.00 €
Thé & Infusion	3.00 €
Irish Coffee	6.50 €
<i>(Café, Whisky, crème fouettée)</i>	

LES DIGESTIFS

Rhums

Rhum blanc	5 cl	6.00 €
Diplomatico (Rhum vieux)	5 cl	7.50 €
Don Papa (Rhum vieux)	5 cl	7.50 €
Zacapa Gran Reserva	5 cl	10.00€
Pyrat XO	5 cl	9.50 €
Rhum arrangé maison	5 cl	6.00 €

Les Eaux de vie & autres Digestifs

Poire, framboise, mirabelle, prune 5 cl 5.00 €

Cointreau, Grand Marnier "cordon rouge",
Marie Brizard , Get 27, Get 31 5 cl 5.30 €

Bailey's 5 cl 5.30 €

Liqueurs et crèmes 5 cl 4.80 €
(Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Fraise,
Violette, Mandarine Impériale)

Vodka Equissolis 2012 5 cl 6.00 €

Gin Hendrick's 5 cl 7.00 €

La crème du Berry Liqueur de lait de chèvre 17°

La Capricieuse 5 cl 6.00 €

Le Prieuré

Carte des Vins sélectionnés

Prix Nets TTC – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Carafe d'eau à disposition - eau rendue potable par traitement (Article R.112-31)

LES VINS BLANCS (White Wine)

Les vins blancs d'Ici

75 cl 37.50 cl verre 12cl)

A.O.C Reuilly

Vin blanc sec et fruité, long en bouche.

Dry white wine, fruity, long finish

Jean-Michel Sorbe	23.00 €	15.00 €	
Domaine de la Dorette	22.00 €		
Valéry Renaudat	23.00 €	13.00 €	3.50 €

A.O.C Valençay

Vin blanc issu de cépage sauvignon et chardonnay aux arômes de cassis et genêts

Dry white wine made from sauvignon and chardonnay grape with notes of blackberry and broom

Domaine Mallet	15.00 €		
----------------	---------	--	--

Val de Loire

Vin blanc sec et minéral issu de cépages sauvignon et chardonnay, idéal avec nos poissons, nos cuisses de grenouilles ou bien nos fromages de chèvre

Dry and mineral white wine made from sauvignon and chardonnay; ideal with our fish, our frogs legs or our goat cheese

Domaine Goyer	19.00 €		
---------------	---------	--	--

Les vins blancs secs de Loire

Les vins de Loire sont essentiellement issus de cépage Sauvignon, assurent un vin frais et fruité

Loire wines are mostly from Sauvignon, ensures a fresh, fruity wine

A.O.C Sancerre

Vin blanc sec issu de cépage sauvignon aux notes d'agrumes, à déguster à l'apéritif ou bien avec nos poissons

Dry white wine from sauvignon grape, to taste as an aperitif or with our fish

Domaine de Rome – Hervé Baudry	30.50 €		
--------------------------------	---------	--	--

A.O.C Pouilly Fumé

Vin blanc sec aux arômes puissants de musc et de fumé, pour accompagner vos poissons

Dry white wine with powerful musk and smoky flavors to accompany your fish

Gilles Langlois	31.50 €		4.50 €
-----------------	---------	--	--------

A.O.C Menetou Salon

Vin frais et fruité aux arômes d'agrumes et de fleurs.

Fresh and fruity with aromas of citrus and flowers

Domaine du Prieuré (Gogué)	26.00 €		
----------------------------	---------	--	--

Domaine Clément	26.50 €	18.00 €	
-----------------	---------	---------	--

A.O.C Chinon

Vin blanc issu de cépage chenin aux notes d'agrumes, miel et coing ; idéal pour accompagner les poissons ou bien notre poule noire

Dry white wine made from chenin grape with note of citrus, honey and quince; perfect to accompany with fish or our black hen

Nicolas Pointeau « Domaine la Sablière »	21.50 €		
--	---------	--	--

A.O.C Saumur

Issu de cépage chenin ce vin blanc est élégant avec des notes de fruits à chair blanche, de fleur et acacia ; idéal pour accompagner les poissons ou bien notre poule noire

From chenin grape, this wine is elegant with notes of white flesh fruits, flowers and and acacia; perfect to accompany with fish or our black hen

Domaine de la Guilloterie	17.00 €		
---------------------------	---------	--	--

A.O.C Touraine Sauvignon

Vin blanc sec avec une légère touche grasse, accompagnera bien un saumon

Dry white wine with a light touch greasy

Domaine de l'Aumonier 	22.50 €	18.00 €	3.50 €
---	---------	---------	--------

Les vins blancs doux de Loire

75 cl 37.50 cl verre (12cl)

A.O.C Coteau du Layon

Vin blanc doux à déguster seul à l'apéritif ou avec notre foie gras,

Sweet to taste alone as an aperitif or with our foie gras

Domaine Mercier

25.00 €

4.50 €

A.O.C Vouvray

Vin blanc doux issu de cépage chenin à déguster seul à l'apéritif ou avec notre foie gras,

Sweet white wine made from chenin grappe, perfect to taste alone as an aperitif or with our foie gras

Le Margalleau

26.50 €

4.50 €

Les vins blancs de Bourgogne

A.O.C Bourgogne Aligoté

Vin blanc issu de chardonnay aux arômes de fruits à chair blanches, fleurs blanches et pêche, parfait pour accompagner un poisson ou bien à l'apéritif

White wine made from chardonnay grappes with aromas of white flesh fruits, white flower and peach, perfect to accompany a fish or as an aperitif

La Chablisienne

22.50 €

A.O.C Mâcon-Village

Vin blanc issu de chardonnay aux arômes de fruits à chair blanches, fleurs blanches et pêche, parfait pour accompagner un poisson ou bien à l'apéritif

White wine made from chardonnay grappes with aromas of white flesh fruits, white flower and peach, perfect to accompany a fish or as an aperitif

Domaine des Verchères

25.00 €

A.O.C Mercurey

Vin blanc issu de chardonnay aux arômes de fruits à chair blanches, fleurs blanches et pêche, parfait pour accompagner un poisson ou bien à l'apéritif

White wine made from chardonnay grappes with aromas of white flesh fruits, white flower and peach, perfect to accompany a fish or as an aperitif

Domaine Meix Foulot

45.00 €

A.O.C Meursault

Vin blanc issu de chardonnay aux arômes de fruits à chair blanches, fleurs blanches et pêche, parfait pour accompagner un poisson ou bien à l'apéritif

White wine made from chardonnay grappes with aromas of white flesh fruits, white flower and peach, perfect to accompany a fish or as an aperitif

Edmond Cornu & Fils

76.00 €

A.O.C Chablis Vieilles Vignes

Vin blanc issu de chardonnay aux arômes de fruits à chair blanches, fleurs blanches et pêche, parfait pour accompagner un poisson ou bien à l'apéritif

White wine made from chardonnay grappes with aromas of white flesh fruits, white flower and peach, perfect to accompany a fish or as an aperitif

Lavantureux Frères

45.00 €

Les vins blancs du Sud ouest

Pays d'Oc

Vin blanc sec et fruité issu de cépages viognier et chardonnay, idéal avec nos poissons ou bien nos cuisses de grenouilles

Dry and fruity white wine made from viognier and chardonnay; ideal with our fish or our frogs legs

Colombelle

15.50 €

Côtes de Gascogne

Vin moelleux aux notes de coing, miel et pêche

Domaine Laffite « petit manseng »

21.00 €

Les Champagnes & Pétillant (champagne & sparkling)

A déguster seul à l'apéritif, avec un dessert ou bien pour accompagner votre repas

Serve alone as an aperitif or with dessert to accompany your meal

Champagne Lallier Brut R.015

75 cl

La coupe

55.00 €

7.50 €

Champagne Lallier Blanc de Blancs

70.00 €

Champagne Charpentier Terre d'Emotion rosé

60.00 €

Vouvray pétillant Domaine du Margalleau

25.00 €

5.20 €

LES VINS ROUGES (reds wine)

Les vins rouges d'Ici

75 cl 37.50 cl verre (12cl)

A.O.C Valençay

Vin rouge issu de gamay et pinot noir Red wine made from Gamay and Pinot Noir

Domaine Malet 2018 15.50 €

A.O.C Reuilly

Vin caractérisé par sa couleur rubis, étincelante aux arômes de fruits rouges bien mûrs, aux tanins tout en finesse

Wine characterized by its ruby color, sparkling with aromas of ripe red fruits, tannins finesse

Jean-Michel Sorbe 2018 22.50 €

Domaine de la Pagerie 2017 20.00 € 3.50 €

Domaine de la Dorette 2017 23.50 €

Valéry Renaudat « Le Sentier » 2016 30.00 €

A.O.C Chateaumeillant

Vin caractérisé par sa couleur rubis, étincelante aux arômes de fruits rouges bien mûrs, aux tanins tout en finesse

Wine characterized by its ruby color, sparkling with aromas of ripe red fruits, tannins finesse

« Domaine Goyer » 2018 20.00 € 3.50 €

Vin de Pays du Menoux 17.00 €

Vin de production locale = 5 km. Vin issu de cépages cabernet franc et cot

Locally produced wine = 5 km. Wine made from cabernet franc and cot

Les vins rouges de Loire

A.O.C Sancerre

Vin caractérisé par sa couleur rubis, étincelante aux arômes de fruits rouges bien mûrs, aux tanins tout en finesse

Wine characterized by its ruby color, sparkling with aromas of ripe red fruits, tannins finesse

« Domaine Rome » 2016 30.50 €

A.O.C Menetou Salon

Vin caractérisé par sa couleur rubis, étincelante aux arômes de fruits rouges bien mûrs, aux tanins tout en finesse

Wine characterized by its ruby color, sparkling with aromas of ripe red fruits, tannins finesse

Domaine Clément 2018 - 2017 27.50 € 18.00 €

A.O.C St Nicolas de Bourgueil

Vin très fruité, s'associera bien avec notre bœuf et aussi bien avec les viandes blanches

Very fruity wine will partner well with our beef or white meat

Le Clos du Vigneau « Les Terres Noires » 2017 21.00 € 3.50 €

Domaine de la Cotelleraie 2017  25.00 €

A.O.C Bourgueil

Vin plus charpenté aux notes de fruits rouges, d'épices (poivre, réglisse) et de fleurs (pivoine, violette), s'accommode avec des viandes rouges en sauce ou bien du gibier

More robust with notes of red fruits, spices (pepper, licorice) and flowers (peony, violet) wine, accommodates with red meat sauce or game

Domaine des Chesnaies 2018 19.00 € 3.50 €

A.O.C Saumur Champigny

Vin issu essentiellement du cabernet franc, aux arômes épicés, note de fruits rouges et violette

Wine made primarily from cabernet franc, spicy aroma, notes of red and purple fruits

Domaine de la Guilloterie tradition 2017 20.00 € 14.50 €

Domaine de la Guilloterie Les Loges 2016 24.00 €

Domaine Roches Neuves 2018  29.50 €

A.O.C Chinon

Sur une viande rouge comme le bœuf, la gourmandise du Chinon va se révéler

With red meat like beef, gluttony of Chinon will be

Les Gravières – Couly Dutheil 2016 - 2017 24.00 € 15.50 €

Cuvée l'Ancestrale – Nicolas Pointeau 2017 21.50 € 3.50 €

Les vins rouges de Bourgogne

75 cl

7.50 cl

verre (12cl)

A.O.C Haute Côte de Nuits

Vin issu de cépage pinot noir qui offre des notes de cerises et réglisse avec des tanins agréables en bouche, s'accorde parfaitement avec notre filet de boeuf

Wine made from pinot noir grape that offers notes of cherry and liquorice with pleasant tannins in the mouth, perfectly matches with our beef tenderloin

Dominique Mugrenet 2015 50.50 €

A.O.C Bourgogne Passetoutgrain

Domaine Hudelot Bailley 2016 39.50 € 3.50 €

A.O.C Santenay

Domaine Fornerot 2015 48.00 €

A.O.C Gevrey Chambertin

Situé sur la Côte de Nuit, ce vin à la couleur rubis sombre a des arômes de cassis, mûre, violette, en bouche il dévoile sa puissance, parfait avec notre poule, filet de bœuf

Located on the Côte de Nuits, this dark rubis wine has blackcurrant & black berry aromas, on the palate it reveals its perfect potency with our black henn, beff tenderloin

Domaine Huguenot « Les Crais » 2013 75.00 €

A.O.C Ladoix Vieilles Vignes

Le Bourgogne est élaboré à partir de pinot noir, excellent avec du bœuf ou des fromages

Bourgongne from pinot noir wine, excellent with beef or cheese

Edmond Cornu & Fils 2017 50.00 €

A.O.C Aloxe-Corton 1^{er} Cru

Le Bourgogne est élaboré à partir de pinot noir, excellent avec du bœuf ou des fromages

Bourgongne from pinot noir wine, excellent with beef or cheese

Les Valozières Edmond Cornu & Fils 2017 116.00 €

A.O.C Auxey-Duresses

Le Bourgogne est élaboré à partir de pinot noir, excellent avec du bœuf ou des fromages

Bourgongne from pinot noir wine, excellent with beef or cheese

Domaine Labry 2016 45.00 €

A.O.C Santenay Vieilles Vignes

Le Bourgogne est élaboré à partir de pinot noir, excellent avec du bœuf ou des fromages

Bourgongne from pinot noir wine, excellent with beef or cheese

Domaine Bachey Legros 2017 65.00 €

Les crus de Beaujolais

Le Beaujolais est quelque part le vin que l'on peut boire comme un blanc.

Beaujolais is somewhere wine you can drink like a white.

A.O.C Morgon

Côte du Py 2017 22.50 €

A.O.C Julienas

Domaine du Maupas 2016 - 2017 22.50 € 14.50 €

Les vins rouges de Côtes du Rhône

A.O.C Côtes du Rhône Village Visan

Domaine de La Bastide 2017 21.00 € 15.00 €

A.O.C Gigondas

Vin rouge fruité sur des notes de cannelle et cassis

Fruity red wine with notes of cinnamon and currants

Domaine Brunely 2016 35.50 €

A.O.C Châteauneuf du Pape

Vin rouge corsé aux arômes d'épices et fruits rouges

Bodied red wine with aromas of spice and red fruit

Domaine de Lafond « Roc Epine » 2015 65.00 €

A.O.C Côte Rôtie

« Colline de Couzou » Bonnefond 2015

75.00 €

Les vins rouges du Bordelais

75 cl 37.50 cl verre (12cl)

A.O.C Bordeaux

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Château Chillac 2017

19.00 €

A.O.C Lussac St Emilion

Roc de Giraudon 2015

22.50 €

14.50 €

3.50 €

A.O.C Lalande de Pommerol

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Château La Croix Chaigneau 2012

45.00 €

A.O.C Saint Emilion Grand Cru

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Château Haut Saint Brice 2015

25.00 €

A.O.C Médoc

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Grande Réserve Kressmann 2016

25.00 €

A.O.C Pauillac

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Château Les Landes de Cach 2014

56.00 €

A.O.C Margaux

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Grande Réserve Kressmann 2017

48.00 €

A.O.C Pessac-Léognan

Vin rouge corsé aux notes de fruits rouges bien mûrs, réglisse et fruits secs
Bodied red wine with notes of ripe red fruits, licorice and dried fruit

Lagrange Martillac 2016

50.00 €

Les vins du Sud-Ouest & Languedoc

Vin rouge corsé et intense à associer avec du canard ou bien du filet de bœuf
Full-bodied and intense to associate with duck or beef fillet red wine

A.O.C Cahors

Pigmentum Georges Vigouroux 2018

18.00 €

12.00 €

Château de Mercuès 2014

36.00 €

A.O.C Gaillac

Lagrange 2017

22.00 €

A.O.C Pic Saint Loup

Sa robe est profonde de couleur rubis. Le nez, complexe, présente des arômes de cassis, myrtilles, épices subtiles dans un ensemble délicatement vanillé
This wine has a beautiful clear, ruby color. The nose is complex, presents aromas of blueberry, subtle spices together in a delicate vanilla

Mas Costes "Haut Lirou" 2015

30.00 €

A.O.C Buzet

Château Tournelle "Voluptibilis" 2016

22.00 €

NOS VINS EN PICHETS (house wine)

PICHET DE VIN BLANC	¼	4.50 €	½	6.50 €
PICHET DE VIN ROSE	¼	4.50 €	½	6.50 €
PICHET DE VIN ROUGE	¼	4.50 €	½	6.50 €

Notre accord met & vin

2 verres avec une formule entrée -plat ou plat dessert 7 €

3 verres avec une formule entrée – plat & dessert 10 €

LES VINS ROSES (rosé wine)

Les vins rosés d'Ici

75 cl 37.50 cl verre (12cl)

A.O.C Reully (gris)

Vin issu de cépage pinot gris d'où sa teinte très claire, aux arômes de pêche et abricot

Wine made with pinot gris grape, hence its very light hue, with peach and apricot aromas

Jean-Michel Sorbe

23.00 €

15.00 €

3.50 €

Domaine de la Pagerie

20.00 €

A.O.C Valençay

Vin de teinte pâle, sec et plutôt fruité vous apportera fraîcheur et délicatesse, peut se boire à l'apéritif ou bien pour accompagner nos poissons

Wine pale, dry and rather fruity will bring you freshness and delicacy, can be drunk as an aperitif or with our fish

Domaine Mallet

15.50 €

A.O.C Chateaumeillant

Vin vif et élégant, issu de cépage gamay, pinot noir aux arômes floraux tel la violette et notes d'agrumes

Bright an elegant wine made with gamay, pinot noir grape with floral aromas such as violet and citrus notes

Domaine Goyer

18.50 €

3.50 €

Vin de Pays du Menoux

17.00 €

Vin de production locale = 5 km Locally produced wine = 5 km

Les vins rosés de Loire

Vin rosé issu de cépage gamay ou cabernet, sec et frais aux notes épicées ; peut se boire en apéritif ou bien le long d'un repas, il ravira les papilles de vos convives

Rosé made from gamay or cabernet, dry and fresh with spicy notes ; can be drunk as an aperitif, or along a meal, it will delight the taste buds of your guests

A.O.C Touraine

Domaine de l'Aumonier



22.50 €

19.00 €

3.50 €

A.O.C St Nicolas de Bourgueil

Domaine de la Noue

19.50 €

13.00 €

A.O.C Chinon

Domaine de la Sablière

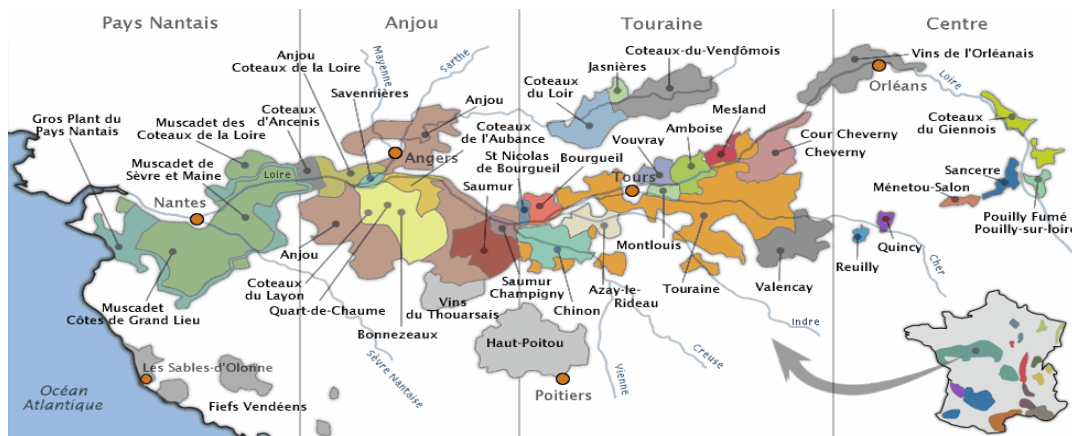
17.00 €

Les vins rosés de Provence

Vin rosé aux notes florales et fruitées, en bouche il est souple et frais ; se boit à l'apéritif ou tout long d'un repas ; il apportera une touche ensoleillée à votre table


Rosé wine with floral and fruity notes, in the mouth it is supple and fresh ; drink as an aperitif or along the meal, it will bring a sunny touch to your table


La Vallée de la Loire



Les Vins de France



 : Les vignerons qualifiés s'engagent à viser l'excellence, assurent la traçabilité complète de la vigne au conditionnement, respectent leur terroir avec des dispositions pour assurer une protection raisonnée de la vigne, organiser la gestion des déchets du site et recyclage des emballages, maîtriser la consommation d'eau au chai, partager leur passion

 vin élaboré à partir de raisin issu de l'agriculture biologique, l'acide sorbique, la cryoconcentration, la désalcoolisation partielle, l'élimination de SO₂ par voie physique, la stabilisation tartrique par électrodialyse et avec des échangeurs de cations ne sont plus autorisés pour l'élaboration de vins biologiques.