

CAFE DE L'ORANGERIE

A partir de 10h00

A la carte :

Assiette brunch : saumon fumé, charcuterie, fromages Brunch plate : smoked salmon, assortments of country cold cuts, cheeses Poisson, produit laitier ⚠️	20.00€
Dégustation de charcuterie Assortment country cold cuts	19.00€
Assiette de saumon fumé, crème aigre aux herbes 🍴 Smoked salmon, sour cream with herbs Poisson, produit laitier ⚠️	18.00€
Rillons « Roi rose de Touraine », houmous et légumes croquants 🍴 Cocktail pork greaves (regional specialty), houmous and pickles vegetable Sulfite, sésame ⚠️	18.00€
Planche de 5 fromages affinés by Rodolphe Le Meunier Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2017 Beurre, confiture et sucrose Board of 5 aged cheeses, butter, jam and sugar Sulfite, produit laitier ⚠️	16.00€
Spaghetti à la Napolitaine, olives et tomates cerise aux herbes Neapolitan spaghetti, olives, cherry tomatoes with herbs Œuf, gluten, produit laitier ⚠️	20.00€
Sorrisi au basilic, mozzarella et courgettes sautées Sorrisi with basil, mozzarella and sauté zucchini Œuf, gluten, produit laitier ⚠️	20.00€

Les desserts :

Cake citron 🍷
Lemon cake
Œuf, gluten ⚠️ 4.00€

Tarte au chocolat 🍷 7.00€
Chocolat tart
Œuf, gluten, produit laitier ⚠️

Crème brûlée à la verveine citron 🍷 7.00€
Crème brûlée with lemon verbena
Œuf, produit laitier ⚠️

Glaçons et sorbets

une boule 3.90€
deux boules 6.50€
trois boules 7.20€

Café ou chocolat liégeois 8.90€

Les Boissons chaudes

Café 4,50€
Café au Lait ou à la Crème 4,80€
Café/Chocolat Viennois ou Cappuccino 5,50€
Thé ou Infusion 4,00€
Infusion La Florentine 4.50€
Chocolat Chaud 4,00€
Café Frappé 6,00€
Irish Coffee ou Café Royal 10.00€

Les Eaux minérales

Evian 75 cl 6,00€
Badoit Verte 75 cl 6,00€
Perrier 33 cl 4,50€

Les Boissons sans alcool

Jus de Fruits de la Manse : <i>Pomme, Pomme poire, Pomme framboise, Raisin, Orange, Abricot</i>	25 cl	5.50€
Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	4,50€
Thé Glacé Pêche La Loère	25 cl	4,50€
Orangina ou Schweppes Agrumes	25 cl	4,60€
Limonade ou Cola La Loère	33 cl	4,60€

Les Apéritifs

Martini (<i>Blanc ou rouge</i>)	6 cl	5,70€
Américano Maison	6 cl	5,70€
Porto Rouge	6 cl	5,70€
Pineau des Charentes (<i>Blanc ou Rouge</i>)	6 cl	5,70€
Kir Vin Blanc (<i>Cassis-Mûre-Framboise-Pêche</i>)	8 cl	5,50€
Kir Pétillant (<i>Cassis-Mûre-Framboise-Pêche</i>)	8 cl	8.00€
Pastis (<i>Henri Bardouin</i>)	2 cl	5,50€
Whisky (<i>Ballantine's-Bushmills-J&B</i>)	4 cl	6,80€

Les Cocktails Créations /Cocktails

Bulles Tapées	8cl	9.00€
Sakura Framboise	8cl	10.00€
Spritz Chenonceau	12 cl	10,00€

Les Bières

Blonde <i>du Chateau pur malt</i>	33 cl	7.00€
Blanche Nache pur malt d'orge et blé	33 cl	7.00€
Blonde pâle Salamandre pur malt d'orge	33 cl	7.00€
Ambrée Loirette	33cl	7.00€

Les Whisky

Jack Daniel's	4 cl	8,00€
Ballantine's	4 cl	6,80€
<i>Blended Scotch Whisky</i>		
Bushmills	4 cl	6,80€
<i>Irish Whiskey</i>		
J&B	4 cl	6,80€
<i>Blended Scotch Whisky</i>		
Lagavulin	4 cl	16,50€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 16 ans</i>		
Yoichi	4 cl	16,00€
<i>Single Malt Japonais Whisky 10 ans</i>		

Les Digestifs

Cognac	4 cl	10,00€
<i>ABK6 -VSOP-</i>		
Grand Marnier	4 cl	6,50€
<i>Cordon Rouge</i>		
Chartreuse des MOF	4 cl	8,50€
<i>Verte L.Garnier</i>		
Get 27	4 cl	6,50€
<i>Alcool de Menthe Verte</i>		

Les Méthodes Traditionnelles AOC /Sparkling wines

	75 cl	coupe 8 cl
Touraine Brut Blanc	24.00€	6.60€
<i>Caves du Père Auguste</i>		
Rosé mousseux brut	22.00€	6.60€
<i>GAEC Latouche à Montlouis</i>		
Vouvray Brut Blanc 2015	25.00€	7.00€
<i>Château Gaudrelle</i>		
Vouvray Brut Blanc	25.00€	
<i>Bourillon-Dorléans « Premium »</i>		

Les vins / The wines

Les Vins blanc AOC, IGP, AOP/White wines 75 cl verre 12 cl

UBY No 4	22.50€	5.00€
Côte de Gascogne		
Touraine Chenonceau 2022	31.00€	6.00€
<i>La Renaudière</i>		
Chenin Vin de France 2016	24.50€	5.50€
<i>Le Rocher des Violettes</i>		
Vouvray 2015	30.00€	
<i>Château Gaudrelle "Clos Le Vigneau"</i>		
Touraine Sauvignon	19.00€	
<i>GAEC Denis Père et fils</i>		
Touraine Chenonceau 2022	28.00€	5.50€
Caves du Père Auguste		

Les Vins rouge AOC /Red wines 75 cl 50 cl verre 12 cl

Touraine Chenonceaux 2022	30.00€	6.00€
<i>Domaine des Echardières</i>		
Touraine Gamay 2015 (50cl)		19.20€
<i>Les Pierres d'Aurèle « Pyros »</i>		
Chinon Bio 2012	32.00€	6.00€
<i>Le clos de la Bonnelière</i>		
Bourgueil 2017	40.00€	6.50€
<i>FX BARC « Cuvée les Collis »</i>		
Saumur Champigny 2016	26.00€	5.50€
<i>FX BARC « Les Roches Célestes »</i>		
Touraine Chenonceaux	28.00€	5.50€
<i>Cave du Père Auguste</i>		
Touraine Gamay	22.50€	
<i>GAEC Denis Père et fils</i>		

Les Vins rosé AOC /Rosé wines

Touraine « 5 cépages » 2023	20.00€	5.00€
<i>Domaine des Echardières</i>		
Touraine 2023	18.00€	5.00€
<i>Cave du Père Auguste</i>		
Côtes de Provence	32.00€	
<i>M de Minuty</i>		

Tous nos prix sont nets TTC

1 – Les Caves du Père Auguste

Dans ces Caves, six générations d'une même famille se sont transmis, tour à tour, la passion d'un terroir et de ses vins. Aujourd'hui, le Domaine classé « Haute Valeur Environnementale » représente 45 hectares de vignes. Il recouvre intégralement les précieux coteaux qui relient les villages de Civray de Touraine à Chenonceaux. Avec 7 cépages différents nous proposons des vins pour toutes les papilles. Dès les abords du Château de Chenonceau, vous pourrez observer notre savoir-faire, puisque nous avons le plaisir de travailler vignes et vins pour notre illustre voisin.

2 – Les Vignes du Château de Chenonceau

Le Château de Chenonceau possède 11 hectares de vignes, classées historiquement, qui s'étendent du haut du coteau jusqu'à l'entrée du Domaine. Les différentes parcelles sont composées de cépages de Côt, de Cabernet Franc, de Grolleau, mais aussi de Chenin, cépage emblématique du Val de Loire. Les archives de Diane de Poitiers, la favorite, décrivent clairement l'activité constante du vignoble du château à la Renaissance. Une grande quantité de vins était produits, tous très appréciés du Roi Henri II...

La Fontaine aux plantes

Les infusions de l'Apothicaierie

Cette gamme a été tout spécialement créée pour le Château de Chenonceau et son exceptionnelle « Apothicaierie de La Reine ».

La Florentine, infusion digestive et apaisante

Verveine odorante, thym, citron, achillée millefeuille, camomille romaine et souci. Ce précieux mélange est un hommage à la Reine Catherine de Médicis, née à Florence.

Plantes issues d'une cueillette respectueuse, labellisées Ecocert et Déméter, transformées sans arôme.