

LE BRUNCH 45€

Pâté en croûte   Gluten, Sulfite, Œuf

 Chair de crabe à l'avocat et piment d'Espelette  Crustacé, Céleri, Sésame

 Suggestion du jour

 Œuf brouillé  Produit laitier, Œuf

 Gravelax de saumon et Kimchi  Poisson, Fruits à coques, Sulfite, Soja

Saucisse de Toulouse  Aucun signalé Le Porc Français VPF Sans gluten

Poitrine fumée  Aucune signalée

 Plateau de fromages affinés  *Produit laitier*

Corbeille de pains   Gluten, traces Fruit à coque, Sésame, Lait

Viennoiseries    Gluten, Lait, Œuf, Soja, traces Fruit à coque, Sésame

Pain d'épices au miel du château  Gluten, Lait, Œuf

 Cake    *Gluten, Lait, Œuf, Fruit à coque*

 Cup cake  Gluten, Lait, Œuf

 Madeleine    *Gluten, lait, œuf, produit laitier*

 Tartelette Mont blanc    *Œuf, Gluten, Fruit à coque, Produit laitier*

 Sablé chocolat/myrtille    *Œuf, Gluten, Produit laitier*

 Savarin à la mandarine    *Gluten, Œuf, Fruit à coque, Produit laitier*

 Macarons     *Œuf, Sulfite, Fruit à coque, Produit laitier*

 Choux à la crème café et poire    *Gluten, Œuf, Fruit à coque, Produit laitier*

Carte des boissons

Les Boissons Chaudes

Café 4.50€

Café au lait ou à la crème 4.80€

Café/Chocolat viennois/Cappuccino 5.50€

Thé, infusion ou Chocolat chaud 4.00€

Thé ou infusion au lait 4.50€

 Vin Chaud 5.80€

Eau

Evian ou Badoit Verte 75 cl 6.00€

Les Boissons sans alcool

Coca cola ou Coca Zéro 33 cl 4.60€

Schweppes Agrumes ou Orangina 25 cl 4.60€

Apéritif

Martini (*Blanc ou rouge*) 6 cl 5.70€

Kir Vin Blanc (*Cassis-Mûre-Framboise-Pêche*) 8 cl 5.50€

Kir Pétillant (*Cassis-Mûre-Framboise-Pêche*) 8 cl 8.00€

Pastis (*Henri, Bardouin*) 2 cl 5.50€

Whisky (*Ballantine's-J&B- Busmills*) 4 cl 6.80€

Bière de la Brasserie la pigeonelle

IPA Ambrée, Blonde, blanche 33cl 7.00€

Vin blanc AOC Chenonceaux

	75 cl	Verre 12 cl
Touraine Chenonceaux La Chipie	26.00€	5.50€
Touraine Chenonceaux La Renaudie	31.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux Oneiros	34.00€	6.50€
Touraine Chenonceaux Les Echardières	30.00€	6.00€

Vin rouge AOC Chenonceaux

Touraine Chenonceaux Les Echardières	30.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux Antéa	34.00€	6.50€
Touraine Chenonceaux La Renaudie	30.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux Tandem	26.00€	5.50€

Vin rosé

AOC Côte de Provence M de Minuty	40.00€	
Touraine « 5 cépages » Les Echardières	20.00€	5.50€

Méthodes traditionnelles

Rosé Mousseux Brut Montlouis Gaec Latouche	22.00€	6.60€*
Triple Zéro Montlouis domaine La Taille aux Loups	64.00€	

Champagne

Mercier Brut	91.00€	17.00€*
--------------	--------	---------

* 8 cl

*Menu Enfant/ Child Menu 15.50€

(jusqu'à 12 ans / under 12 years old)

Assiette de crudités ou terrine de campagne

Crudités or Pork pâté

Nuggets de poulet, ☞ poisson blanc ou ☞ steak haché

Chicken nuggets, white fish fillets or Ground beef patty

Produit laitier, soja, poisson, gluten, poisson ⚠

Accompagnés de frites ou de légumes

Served with French fries or vegetable

Produit laitier ⚠

Moelleux au chocolat ou assiette 2 boules de glaces/sorbets ☞

Molten chocolate cake or daily delight

Produit laitier, œuf, gluten ⚠

*Servi de 12h00 à 14h30

Le brunch est servi de 12h00 à 15h00,

de 15h00 à 18h00 salon de thé.



