

Corner d'épicerie fine

Des produits de Loire rigoureusement sélectionnés, à savourer autour d'un apéritif ou d'un repas léger
Dans notre salle bistrot ou au patio
Ou à emporter en pique-nique ou cadeaux

Toasts et crackers

Mini toasts grillés	2.50 €
Gressins au sésame	3.50 €

Rillettes de poisson de Loire

Goûts de Loire

Silure au Chinon et échalotes Bio	5.50 €
Mulet fumé au safran de Touraine Bio	5.50 €
Poisson blanc à la tomate séchée Bio	5.50 €
Alose fumée	5.50 €

Terrines et accompagnements

Saveurs de la vallée des Rois

Terrine aux 5 baies	5.50 €
Terrine au foie gras et raisins	7.90 €
Terrine au sainte Maure et poires	6.00 €

Saveurs gourmandes du Val de Loire

Rillettes de Tours IGP	4.80 €
Terrine de pigeon de Racan aux échalotes confites	4.80 €

L'atelier Bernard MAROT

Oignons rouges confits au porto	2.50 €
Figues violettes pain d'épices	2.50 €

Tartinade de légumes

L'atelier Bernard MAROT

Caviar d'aubergines, citron et piment d'Espelette	3.80 €
Courgettes grillées, chèvre et miel	3.80 €
Houmous, poivron, ricotta	3.80 €
Cèpes et bolets au parmesan	3.80 €
Houmous, betterave et chèvre	3.80 €
Tapenade verte, anchois, câpres	3.80 €
Artichaut à la truffe d'été ou nature	3.80 €
Tomates-cerises, miel et olives	3.80 €
Olivade aux graines bio	3.80 €

Les douceurs

Duo caramel au beurre salé	3.80 €
Crème citron façon tartelette	2.50 €
Mignardise de chocolat	2.50 €
Compotée de poires tapées	5.90 €
Sachet de 125 g poires tapées	12.00 €
4 poires tapées	5.00 €
Sachet Biscuits assortis 50 g	2.10 €
Nougat de Tours	3.20 €

Prix nets en Euros – Taxes incluse
Couverts mis à disposition

Page suivant : la même carte avec allergènes

Delicatessen corner

Rigorous selection of Loire products to enjoy over a drink, bottle of wine or a light meal
In our bistro-room or patio
Or to take away as a picnic or gift idea

Toasts & crackers

Mini grilled toasts
Sesame breadsticks

Loire fish rillettes

Goûts de Loire

Catfish in Chinon wine & organic shallot
Smoked mullet & Touraine organic saffron
White fish & dried organic tomato
Smoked shad

Terrines & chutney

Saveurs de la vallée des Rois

Five berries terrine
Terrine with foie gras & grapes
Terrine with goat cheese & pears

Saveurs gourmande du val de Loire

IGP Rillettes de tours
Pigeon from Racan terrine with candied shallots

L'atelier Bernard MAROT

Candied red onions & port
Gingerbread purple fig

Vegetable spread

L'atelier Bernard MAROT

Eggplant caviar with lemon & Espelette pepper
Grilled zucchini, honey & goat cheese
Hummus, sweet pepper, ricotta
Ceps & boletus with parmesan
Hummus, beetroot & goat cheese
Green anchovy, tapenade, capers
Natural artichoke or with summer truffle
Cherry tomatoes, honey & olive
Olivade with organic seeds

Sweets

Salted butter caramel duo
Lemon cream tartlet style
Chocolate mignardise
Stewed of dried & beated pears
Bag of 125 g of dried & beated pears
4 dried & beated pears
Little bag of assorted cookies 50 g
Nougat de Tours

Net prices in Euros - Taxes included
Dishes & cutlery provided

Next page : the same list with food allergens

Corner d'épicerie fine

Des produits de Loire rigoureusement sélectionnés, à savourer autour d'un apéritif ou d'un repas léger
Dans notre salle bistrot ou au patio
Ou à emporter en pique-nique ou cadeaux

Toasts et crackers ¹

Mini toasts grillés	2.50 €
Gressins au sésame	3.50 €

Rillettes de poisson de Loire ^{3, 4, 7, 12}

Goûts de Loire

Silure au Chinon et échalotes Bio	5.50 €
Mulet fumé au safran de Touraine Bio	5.50 €
Poisson blanc à la tomate séchée Bio	5.50 €
Alose fumée	5.50 €

Terrines et accompagnements

Saveurs de la vallée des Rois

Terrine aux 5 baies ³	5.50 €
Terrine au foie gras et raisins ^{3, 12}	7.90 €
Terrine au sainte Maure et poires ^{3, 7, 12}	6.00 €

Saveurs gourmandes du Val de Loire

Rillettes de Tours IGP	4.80 €
Terrine de pigeon de Racan aux échalotes confites ^{3, 7, 12}	4.80 €

L'atelier Bernard MAROT

Oignons rouges confits au porto ¹²	2.50 €
Figues violettes pain d'épices ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 14}	2.50 €

Tartinade de légumes

L'atelier Bernard MAROT

Caviar d'aubergines, citron et piment d'Espelette ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Courgettes grillées, chèvre et miel ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Houmous, poivron, ricotta ^{2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 14}	3.80 €
Cèpes et bolets au parmesan ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Houmous, betterave et chèvre ^{2, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Tapenade verte, anchois, câpres ^{1, 3, 7, 8, 12, 14}	3.80 €
Artichaut à la truffe d'été ou nature ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Tomates-cerises, miel et olives ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €
Olivade aux graines bio ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}	3.80 €

Les douceurs

Duo caramel au beurre salé ^{3, 7}	3.80 €
Crème citron façon tartelette ^{1, 3}	2.50 €
Mignardise de chocolat ^{1, 3, 6, 7}	2.50 €
Compotée de poires tapées ¹²	5.90 €
Sachet de 125 g poires tapées ¹²	12.00 €
4 poires tapées ¹²	5.00 €
Sachet Biscuits assortis 50 g ^{1, 3, 7}	2.10 €
Nougat de Tours ^{1, 3, 7}	3.20 €

Prix nets en Euros – Taxes incluse
Couverts mis à disposition

Allergènes : peut contenir des traces de :

¹ Gluten - ² Crustacés - ³ Œuf - ⁴ Poisson - ⁵ Arachide
⁶ Soja - ⁷ Lait - ⁸ Fruits à coque - ⁹ Céleri - ¹⁰ Moutarde
¹¹ Sésame - ¹² Sulfite - ¹³ Lupin - ¹⁴ Mollusque

Delicatessen corner

Rigorous selection of Loire products to enjoy over a drink, bottle of wine or a light meal
In our bistro-room or patio
Or to take away as a picnic or gift idea

Toasts & crackers ¹

Mini grilled toasts
Sesame breadsticks

Loire fish rillettes ^{3, 4, 7, 12}

Goûts de Loire

Catfish in Chinon wine & organic shallot
Smoked mullet & Touraine organic saffron
White fish & dried organic tomato
Smoked shad

Terrines & chutney

Saveurs de la vallée des Rois

Five berries terrine ³
Terrine with foie gras & grapes ^{3, 12}
Terrine with goat cheese & pears ^{3, 7, 12}

Saveurs gourmande du val de Loire

IGP Rillettes de tours
Pigeon from Racan terrine with candied shallots ^{3, 7, 12}

L'atelier Bernard MAROT

Candied red onions & port ¹²
Gingerbread purple fig ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 14}

Vegetable spread

L'atelier Bernard MAROT

Eggplant caviar with lemon & Espelette pepper ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}
Grilled zucchini, honey & goat cheese ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}
Hummus, sweet pepper, ricotta ^{2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 14}
Ceps & boletus with parmesan ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}
Hummus, beetroot & goat cheese ^{2, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 14}
Green anchovy, tapenade, capers ^{1, 2, 3, 7, 8, 12, 14}
Natural artichoke or with summer truffle ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}
Cherry tomatoes, honey & olive ^{2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}
Olivade with organic seeds ^{1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 14}

Sweets

Salted butter caramel duo ^{3, 7}
Lemon cream tartlet style ^{1, 3}
Chocolate mignardise ^{1, 3, 6, 7}
Stewed of dried & beated pears ¹²
Bag of 125 g of dried & beated pears ¹²
4 dried & beated pears ¹²
Little bag of assorted cookies 50 g ^{1, 3, 7}
Nougat de Tours ^{1, 3, 7}

Net prices in Euros - Taxes included
Dishes & cutlery provided

Food allergens : may contain traces of :

¹ Gluten - ² Shellfish - ³ Egg - ⁴ Fish - ⁵ Peanut - ⁶ Soy - ⁷ Milk
⁸ Treenut - ⁹ Celery - ¹⁰ Mustard - ¹¹ Sesame - ¹² Sulphites
¹³ Lupins - ¹⁴ Mollusc