

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ  
Servi tous les soirs et le Weekend

## POUR COMMENCER

À PARTAGER

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

LA PETITE PLANCHE 15.00€

LA GRANDE PLANCHE 26.00€

Rillettes de Porc maison, Charcuteries locales, Beurre au Piment, Pickles et Condiments.

### LA PLANCHE DE FROMAGES

LA PETITE PLANCHE 14.00€

LA GRANDE PLANCHE 25.00€

Sainte Maure de Touraine, Comté, Crottin fermier bio, Fourme d'Ambert, Gelée de Vin rouge maison, Chutney de Poire au Layon

### LES CALAMARS À LA ROMAINE 8.00€

(6 pièces) - Sauce Tartare

### L'ASSIETTE DE TERRINE DE CAMPAGNE

AU POIVRE VERT 7.00€

### LES CROQUETAS 9.60€

(6 pièces)

### L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ 16.00€

Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillons, Citron, Aneth

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR 9.50€



## DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

### L'AVOCADO TOAST 15.00€



Pain de Campagne toasté au Fromage frais, Écrasé d'Avocat et Œuf au plat

Supp. Saumon Fumé maison 3.00€

### LA SALADE CÉSAR 17.00€

Salade verte, Poulet émincé, Croûtons, Parmesan, Crispy Bacon, Sauce César

### L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 28.50€

300 grammes - Sauce Tartare, Poivre ou Roquefort

### LE BURGER DU DOMAINE 19.50€

Pain de la Boulangerie de Montsoreau, Gouda de Touraine de la Maison Vazereau, Viande Charolaise VBF, Oignon Rouge, Tomates, Salade & Frites - Sauce BBQ

Supplément Œuf 1.50€ Supplément Steak (180gr) 4.00€

### LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 18.00€

180 Grammes - Préparé ou non, Servi avec Frites

### LA CRÈME BRÛLÉE 7.50€

A la Vanille bio de Madagascar

## MENU GOLFEUR - 23€

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

BAVETTE VBF (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES, FRITES OU PENNE ET SALADE

OU

LES PENNES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, CRÈME DE PIQUILLOS ET PARMESAN

OU

SALADE CÉSAR

OU

SUGGESTION DU MOMENT

CAFÉ GOURMAND

OU

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

DESSERT DU MOMENT

1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE (33CL) OU 1 STELLA (25CL)



## MENU À 29€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

## MENU À 35€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE OU DESSERT

## MENU À 41€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

## ENTRÉES

11€

### LA TRUITE

Tartare de Truite fumée maison, Concombre mariné, Chips de Patate douce, Crème d'Avocat.

### L'ŒUF



Œuf Bio poché, Gaspacho de Tomates jaunes, Croûtons à l'Ail, Tapenade d'Olive Noire, Émulsion au Basilic

### LA COURGETTE



Cannelloni de Courgette jaune et Mousse de Chèvre frais de la Maison Vazereau, Crème de Petits Pois, Pesto Rouge.

### LE PASTRAMI DE BŒUF

Pastrami de Bœuf, Poireaux grillés à la Fleur de Sel et Piment d'Espelette, Roquette, Vinaigrette à la Fraise, Tuile à la Betterave rouge

## PLATS

21€

### LE CRUMBLE DE RATATOUILLE



Crumble de Ratatouille, Sorbet de Tomate et Basilic, Tuile craquante au Romarin et Coulis au Poivron fumé.

### LA DORADE

Filet de Dorade, Polenta croustillante, Feuilles de Blettes sautées et Sauce au Safran

### LE MAGRET

Demi-Magret de Canard rôti, Mousseline de Céleri, Pressé de Pommes de Terre et Sauce au Cassis

### LA CÔTE DE VEAU

Légumes d'été parfumés au Basilic, Chorizo Bellota, Gratin Dauphinois et Sauce crémeuse au Cognac

### L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300 gr - Supplément 7.50€

Servie avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Penne et Salade ou Légumes du moment) Sauce au choix (Roquefort, Echalotes ou Poivre).

## FROMAGES & DESSERTS

10€

### LE DÔME

Mousse au Chocolat au Lait, Cœur croustillant au Riz Soufflé et Biscuit Madeleine à la Noisette

### LA PASTILLA CROUSTILLANTE

aux Fruits jaunes confits

### LE CAFÉ/THÉ GOURMAND

Supplément Irish Coffee 5.00€

### L'ÉCLAIR AUX FRUITS ROUGES

Crème Mascarpone et Basilic

### LE CHARIOT DE FROMAGES

Sélectionnés par un MOF

## DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

STEAK HACHÉ À LA MAIN

DE 3 À 12 ANS INCLUS

OU

FILET DE SAUMON

Servi avec Purée de Patate douce, Frites ou Légumes de Printemps

GLACE À L'EAU

OU

FROMAGE BLANC ET COULIS

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos produits sont Fait Maison. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service inclus