

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ  
Servi le Midi en semaine

## POUR COMMENCER

À PARTAGER

## DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

Toutes nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Penne et Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix (Roquefort, Echalotes ou Poivre).

### 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€

L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ 16.00€

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

LES CROQUETAS 9.60€

(6 pièces)



DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR 9.50€

## MENU GOLFEUR - 23€

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

OU

PENNE 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)



## DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

STEAK HACHÉ À LA MAIN

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

L'ASSIETTE ITALIENNE 17.50€

Roquette, Jambon Cru, Coppa, Mozzarella, Caviar d'Aubergines, Courgettes grillées, Tomates Cerises confites, Pickles d'Oignon, Pesto, Câprons et Poivrons marinés

LA SUGGESTION DU MOMENT 13.90€

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 18.00€

180 Grammes - Préparé ou non

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 28.50€

300 Grammes

LES PENNE À LA CRÈME DE PARMESAN

ET SERRANO 14.50€

LES PENNE VÉGÉTARIENNES 14.00€

Penne sautées aux Légumes d'été, Crème de Piquillos, Pesto de Roquette et Parmesan

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES 7.50€

Sélectionnés par un MOF

LA SALADE DE FRUITS DE SAISON 7.50€

LE DESSERT DU MOMENT 7.50€

LE CAFÉ/THÉ GOURMAND 10.00€

LA SALADE CÉSAR 17.00€

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

L'AVOCADO TOAST 15.00€



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

Supp. Saumon Fumé maison 3.00€

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€

BOL DE SALADE 3.00€

PORTION DE FRITES, PENNE, POMMES GRENAILLES

OU LÉGUMES DU MOMENT 4.50€

SUPPLÉMENT SAUCE 2.00€

## DU CÔTÉ DES DESSERTS

LE RIZ AU LAIT GOURMAND 7.00€

Caramel au Beurre salé et Mendiants de Fruits Secs

LA CRÈME BRÛLÉE 7.50€

à la Vanille bio de Madagascar

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT 8.00€

Glace à la Vanille de Madagascar

LE POT DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE 6.30€

- Noix de Coco,
- Copeaux et coulis Chocolat.
- Vanille de Madagascar et Noix de Pécan.
- Sorbet Fraise Senga.
- Sorbet Mangue Alphonso d'Inde,
- Chocolat de Tanzanie et Noisettes

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