

LE GARDEN

DOMAINE DE ROIFFÉ

RESTAURANT - BAR - COCKTAILS

Du Vendredi Soir au Dimanche Midi

POUR COMMENCER - À PARTAGER

LE CAMEMBERT RÔTI AU MIEL DU DOMAINE 14.50€

À partager - 250 gr

LES CALAMARS À LA ROMAINE (6 PIÈCES) 8.00€

LES CROQUETAS (6 PIÈCES) 9.60€

LES TARTINADES RENVERSANT 7.00€

- Houmous de Carottes, Miel et Épices douces
- Houmous de Courgettes et Épices Colombo
- Effiloché de Boeuf des Deux-Sèvres

Renversant est une conserverie installée au Domaine de Roiffé.

Travaillant uniquement des produits locaux et de saison,

Renversant s'inscrit dans une démarche écoresponsable.

ENTRÉES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 15.00€ / 26.00€

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

LA PLANCHE DE FROMAGES 14.00€ / 25.00€

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

L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ MAISON 16.00€

LA SALADE DE HARENG AUX DEUX POMMES 8.00€

Pomme de terre Primeur, Harengs doux, Pomme Golden, Oignon rouge, Radis, Vinaigrette au Cidre et à la Moutarde à l'ancienne, Câpres et Herbes fraîches, Pickles et Baies rouges.

LE TATAKI DE SAUMON MARINÉ AU SÉSAME 11.00€

LE POKE BOWL AU SAUMON MARINÉ SOJA-SÉSAME 18.00€

Un Poke Bowl variant au fil des saisons alliant des Céréales, de l'Avocat, des Légumes, des Fruits et du Saumon mariné au Soja et Sésame

L'AVOCADO TOAST 15.00€

Pain de Campagne toasté au Fromage frais, Écrasé d'Avocat et Œuf au plat
Supplément Saumon fumé Maison 3.00€

SALADES

LES GAMBAS SAUTÉES 24.00€

Servies avec un Risotto au Curry rouge

LE FISH & CHIPS 17.00€

Poisson plein filet frit, Sauce Tartare Maison. Servi avec Frites

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

LA SUGGESTION DU MOMENT 18.90€

Bol de Salade 3.00€

Portion de Frites, Penne, Pommes Grenaille ou Légumes du moment 4.50€

Supplément Sauce 2.00€

LES OEUFS MAYO DU GARDEN 6.00€

LA FRAÎCHEUR DE SAUMON FUMÉ À L'ANETH

ET CONCOMBRE 9.00€

LA TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE 7.00€

LA BURRATINA, TOMATES CONFITES AU BALSAMIQUE 11.00€

Burratina accompagnée de Tomates Cerises confites au four, Crème de Balsamique, Crostini et Basilic

LA SALADE CÉSAR 17.00€

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

L'ASSIETTE ITALIENNE 17.50€

Roquette, Jambon cru, Coppa, Mozzarella, Caviar d'Aubergines, Courgettes grillées, Tomates Cerises confites, Pickles d'Oignon, Pesto, Câprons, Poivrons Marinés

PLATS

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(180g) 4.00€

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 28.50€

300 grammes.

Servi avec Frites ou Penne et Salade ou Légumes du moment. Sauce Tartare, Poivre ou Roquefort

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 18.00€

180 grammes - Préparé ou non

Servi avec Frites ou Penne et Salade ou Légumes du moment

LE SUPRÊME DE POULET RÔTI 20.50€

Servi avec un Risotto aux Champignons et Crème de Parmesan

DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR 7.50€

LA PROFITEROLE DU GARDEN 9.50€

Une Profiterole XXL servie avec une glace Vanille et une sauce chaude au Chocolat

LE CAFÉ/THÉ GOURMAND 10.00€

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

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€
Sélectionnés par un MOF - Accompagnée de Mesclun

LA TARTE AUX FRAISES 9.00€

LE RIZ AU LAIT GOURMAND 7.00€

Caramel au Beurre salé et Mendiante de Fruits secs

LA SALADE DE FRUITS DE SAISON 7.50€

LA SUGGESTION DU MOMENT 7.50€

MENU GOLFEUR 23.00€

Servi le midi uniquement

BAVETTE VBF (180GR),

Confit d'échalotes, Frites ou Penne et Salade

OU

SALADE CÉSAR

OU

PENNE VÉGÉTARIENNES

OU

SUGGESTION DU MOMENT

CAFÉ GOURMAND

OU

GLACE ARTISANALE OU DESSERT DU MOMENT

UNE BIÈRE (25CL) OU UN CHOISE (33CL) OU UN VERRE DE VIN



MENU ENFANT 12.00€

Servi jusqu'à 12 ans

STEAK HACHÉ À LA MAIN

OU

FILET DE SAUMON

GLACE BÂTON

OU

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

SIROP À L'EAU OU JUS DE FRUITS

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