

La Douce Terrasse

• CARTE DES BOISSONS •

Les Apéritifs

CLASSIQUES - 12cl

Le verre de vin (voir carte des vins)	Coupe de pétillant	7,00€
Kir vin blanc de Touraine 6,00€	Kir pétillant de Touraine	7,50€

Les Apéritifs

À BASE DE VIN

100% naturel - 6cl

Orange Colombo	Macération d'oranges confites dans le vin blanc	6,00€
Vin de pêche	Macération de pêches dans le vin blanc	6,00€
Figoun	Macération de figues dans le vin rouge	6,00€
Melopepo	Macération de melons dans le vin blanc	6,00€

Autres

APÉRITIFS

Pastis Artisanal 2cl 4,00€	Guignolet d'Anjou 12cl 5,00€
Gentiane de Lure 12cl 5,00€	Cocktail Maison 12cl 7,00€ <small>Saumuroise, pétillant de Région</small>

Les

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
I 664 (pression) (5,5%)	3,50€		5,50€
Grimbergen Blanche (pression) (6%)	4,00€		6,00€
Monaco	4,00€		
Panaché	3,50€		5,50€
Loirette ambrée (7,5%) 		5,00€	
Loirette de Touraine (5,5%)		5,50€	
Bière sans alcool Brooklyn Spécial Effect Lager (0,40%)		5,00€	

Prix nets - Service compris - TVA à 10% et 20% pour les alcools
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Conception et impression  07 63 66 2004

Les Sodas

ET BOISSONS FRAÎCHES

Badoit, Evian, St Géron (75cl) 5,00€	Orangina (25cl) 3,80€
Evian, Badoit Rouge (33cl) 3,50€	Schweppes Agrum' (25cl) 3,80€
Limonade (30cl) 3,00€	Thé glacé Pêche (25cl) 3,50€
Diabolo (30cl) 3,20€	Cidre artisanal (verre, 20cl) 5,00€
Jus de fruits pressés 5,00€ <small>Orange, citron, pamplemousse</small>	Cidre artisanal (btl, 75cl) 18,00€
Jus de pomme artisanal (20cl) 4,00€	Café Frappé 4,00€
Jus de tomate (20cl) 3,80€	Lait froid (20cl) 2,00€
Coca-Cola (33cl) 3,80€	Supplément sirop 0,20€ <small>Menthe, cassis, citron, grenadine, orgeat, fraise, passion, pêche, cerise</small>
Coca-Cola Zéro (33cl) 3,80€	

Les Boissons

CHAUDES

Expresso, décaféiné 2,50€	Grog maison 9,00€
Double expresso 3,80€	Vin chaud maison 7,00€
Café au lait 3,80€	Irish Coffee 10,00€
Cappuccino 4,00€	Lait chaud 2,00€
Chocolat chaud maison 4,00€	Supplément lait 0,20€
Café / Chocolat Viennois 4,50€	Supplément végétal 0,50€

Les Thés

ET TISANES

THÉS	6,00€	TISANES	5,00€
Thé Vert à la menthe		Remède de Sorcière : Romarin, menthe, anis, thym, réglisse, sauge, basilic, cannelle	
Thé Boudoir <small>Mélange de thés Darjeeling, Ceylan, Assam avec bergamote</small>		Secret d'Hildegarde (tonique) : Galanga, origan, giraffe, cannelle, pétales de roses, maniguette (ou graines du paradis)	
Thé Sencha Calida <small>Thé vert à la groseille</small>		Petit Frais (anti coup de froid) : Bouillon blanc, mauve, romarin, graines de persil, muscade, sureau et mûres	
		Jardin des simples (digestive, sédative) : Menthe, fenouil, lavande, marjolaine, sauge, morceaux de framboises et mûres	
		Marchand de sable : Camomille, oranger fleurs et tilleul	
		Tisane pour enfants : Groseilles, églantier, sureau, hibiscus, cerise, orange et pêche	

La Douce Terrasse

• RESTAURANT DU CHÂTEAU DE VILLANDRY •

Les Cocktails DES JARDINS

Nous avons conçu des cocktails de fruits et herbes fraîches.
Goûtez-les, ils sont étonnants !

Amour Tragique <small>Jus de tomate, piment d'Espelette, basilic frais</small>	12 cl	6,30€
Amour Volage <small>Jus de citron, jus d'orange, jus de pamplemousse, menthe fraîche</small>	12 cl	6,30€
Amour Passion <small>Jus de pomme, jus de carotte, cerfeuil</small>	12 cl	6,30€
Amour Tendre <small>Jus de légumes, poivre Séchouan, coriandre</small>	12 cl	6,30€

Les Tapas À PARTAGER

Servies avec des condiments et du pain grillé
pour accompagner votre apéritif.

La planche de charcuterie Touraine classique <small>rillons, rillettes, boudin noir</small>	15,00€
La planche de charcuterie Ibérique <small>jambon, chorizo, saucisson, lomo</small>	16,00€
Rillettes de poisson de Loire	95 gr 13,50€

Prix nets - Service compris - TVA 10%
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Nos Tartines CHAUDES

Sur une tranche de pain au levain naturel, servi avec salade verte.

La Pâturage <i>Tapenade, fromage de chèvre frais, confit d'oignons</i>	12,50€
La Confluence <i>Rillettes de canard, fromage de chèvre, chutney de tomates</i>	14,50€
La Végétarienne <i>Compotée de légumes, fêta, tomates cerise, basilic</i>	15,50€

Les QUICHES

Servies avec une salade verte aux herbes.

Quiche Lorraine	12,00€
Quiche Végétarienne	13,00€
Quiche Saumon-Épinards	15,00€

Les SALADES

Salade Verte et ses herbes du jardin	6,50€
Salade de tomates, mozzarella, basilic et pesto	11,00€
Salade Estivale <i>Salade verte, tomates confites, jambon séché, mozzarella, parmesan, huile d'olive au basilic</i>	15,00€
Salade de magrets fumés et chèvre chaud <i>Salade verte, magrets fumés, pignons de pin grillés, vinaigrette au moût de raisin</i>	17,00€

Les ENTRÉES

Soupe de légumes	7,50€
Carpaccio de bœuf <i>Servi avec huile d'olive, parmesan, artichaut poivrade, câpre et roquette</i>	10,00€

La Grande ASSIETTE

Servie avec pommes de terre sautées et salade verte.

Assiette Tourangelle <i>Rillons, rillettes, boudin noir, fromage de chèvre, confit de vin et poire tapée</i>	18,00€
--	--------

Les PÂTES

Spaghetti à la carbonara	15,00€
Spaghetti bolognaise	15,00€
Pâtes nature	10,00€

Les PLATS

Hamburger classique <i>Servi avec des pommes de terre sautées au romarin et salade verte</i>	16,00€
Tartare de bœuf <i>Servi avec condiments, pommes de terre sautées et salade verte</i>	16,00€
Viande du marché	16,50€
Poisson du marché	16,50€
Plat végétarien	16,50€
Steak haché	12,00€

Menus Enfants

Jusqu'à 2 ans <i>Purée de légumes avec jambon et compote de fruits de saison</i>	4,50€
Jusqu'à 12 ans : Plat + Dessert + Boisson	12,50€

Plats : *filet de poisson du marché ou spaghetti bolognaise ou spaghetti à la carbonara*
Desserts : *boule de glace ou crêpe*
Boissons : *sirop à l'eau ou jus de pomme*

Les Fromages ET DESSERTS

Assortiment de chèvres aux différents affinages	12,50€
Assortiment chèvres & vaches, confit de vin	12,50€

DESSERTS

Tarte du jour	7,50€
Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé	8,50€
Crème brûlée au parfum du moment	9,50€
Tiramisu au pain d'épices <i>Au mascarpone parfumé au Royal Combi</i>	10,50€
Café gourmand <i>Assortiment de mini desserts à la carte avec une boisson chaude</i>	12,50€

Les GLACES

La boule	4,00€
Supplément chantilly	1,00€

Les traditionnelles : *café, chocolat, vanille, pistache, miel-nougat, menthe verte, noix de coco, rhum-raisins, praline*

Les originales : *caramel beurre salé, stracciatella*

Les fruits jaunes : *citron, passion, banane, abricot*

Les fruits rouges : *fraise, cassis*

Les fleurs : *rose, violette, hibiscus*

Les fruits et plantes aromatiques : *fraise-thym, framboise-bergamote, citron vert et estragon, verveine-menthe-ortie*

Les CRÊPES

Crêpe au sucre	3,80€
Crêpe à la confiture	4,90€
Crêpe au Nutella	6,00€
Crêpe à la crème de marron	7,10€
Crêpe caramel au beurre salé	7,10€
Crêpe beurre, sucre, citron	7,10€
Crêpe Suzette	8,30€

La Douce Terrasse

• RESTAURANT DU CHÂTEAU DE VILLANDRY •