

# MENU RDVH À 16€ MIDI

-L'entrée de l'ardoise  
-L'assiette de " Haddock "  
(Saumon et haddock mariné aux aromates)



-Plat de l'ardoise  
- Le SZLASZECK de joue de bœuf aux champignons  
(Plat Scandinave)



-Dessert de l'ardoise  
-L'île noire  
(Île flottante noire)

## Les vins .... 75cl

### *Rouge*

<b>Chinon</b> « <i>Domaine Sourdais – Taveau</i> » AOC	18 €
<b>St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes</b> AOC « <i>Domaine du Bois Mayaud</i> »	18 €

### *Blanc, rosé ou rouge*

<b>Cheverny</b> « <i>Vignoble Tévenot</i> »	AOC 17 €
<b>Touraine</b> « <i>Domaine de Marcé</i> »	AOC 15 €

Verre : 3 € - Pichet 25cl : 4.50 € - Pichet 50cl: 8,00 €

## Les cocktails ....

### L'Orange Bleue ...

Cocktail sans alcool 22cl :	3.50 €
Cocktail alcoolisé 16cl :	4.50 €



# MENU RDVH À 22<sup>E</sup> SOIR



## Tartare " Tournesol "

(Graines de tournesol, tomate, concombre, boulgour et quinoa)

ou

## " Le crabe aux pinces d'or "

(Rillettes de crabe, épices, pince de crabe)



## Le burger de " Tintin en Amérique "

(Galette de pomme de terre, steak de bœuf)

ou

Le requin de " Rackham le rouge " au vin rouge de " Moulinsard "



## L'orange bleue

(Gratin d'orange et sabayon grand marnier et zeste d'orange bleu)

ou

## L'étoile mystérieuse

(Meringue avec cœur de chocolat et coulis fruits rouges)

**Les vins ....** 75cl

### Rouge

**Chinon « Domaine Sourdis – Taveau » AOC** 18 €

**St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes AOC** 18 €

« Domaine du Bois Mayaud »

### Blanc, rosé ou rouge

**Cheverny « Vignoble Tévenot »** AOC 17 €

**Touraine « Domaine de Marcé »** AOC 15 €

Verre : 3 € - Pichet 25cl : 4.50 € - Pichet 50cl : 8.00 €

### Les cocktails ....

#### L'Orange Bleue ...

Cocktail sans alcool 22cl : 3.50 €

Cocktail alcoolisé 16cl : 4.50 €

