

THE ORIGINAL CITY VILLANDRY***

Restaurant le Cheval Rouge

Apéritifs :

4.50 €

- Bière bouteille (25cl)
- Kir Pétillant (10 cl)
- Epine Noire de Touraine (7 cl)

Verre de Moelleux (14 cl) **5.00€**

Cocktail Maison (10 cl) **5.50€**

(Grand Marnier, Crème de Pêche
Pétillant) **et**

Digestif (4 cl) **6.50€**

Whisky (4cl) **5.00€**

Bière pression (25 cl) **4.00€**

Kir Tranquille (10 cl) **3.50€**

Anis (2 cl) **3.50€**

Vins :

Produits locaux : (75 cl) / Verre (12cl)

Noble Joué Rosé **23 € /**

Chinon Rosé **23€ / 5.00€**

Touraine rosé **18 € /**

Vouvray Sec Blanc **23 € / 4.50€**

Sancerre Blanc **28 € /**

Touraine blanc **18 € / 4.50€**

Touraine Rouge **18 € /**

Saumur Champigny **23 € /**

St Nicolas De Bourgueil **23 € / 5.00€**
(Taluau)

Chinon (Philippe Pain) **23 € / 4.50€**

Bourgueil (Dubois) **23€ /**

Nos Boissons Fraîches :

Evian/Badoit (75cl) **4.00 €**

- 3.50 €**
- (25 cl) Jus De Fruits
 - (33 cl) Coca Cola / Light
 - (33 cl) Perrier
 - (25 cl) Schweppe
 - (25 cl) Nestea

Nos Boissons Chaudes :

Expresso / Décaféiné **2.00 €**

Double Expresso **3.00 €**

3.00 €

Moka D'Ethiopie

Moka Noisette

Moka Papouasie

3.50€ Thé ou Infusion

Sup (Lait /Citron /Sirop) **0.30 €**

Carte FEVRIER-MARS 2020

Menu Gourmet (3 plats) à 24.90 €

Menu Villandry (2 plats) à 19.90 €

(Entrée + Plat) Ou (Plat + Dessert)

Entrées à 12.90 €

- Foie Gras Maison , confiture de figues
- Croustade briochée de ris d'agneau sauce champignons
- Nage de noix de pétoncles
- Terrine de gibier maison a l'épine noire
- Cappuccino de lentilles et sa crème de lardons

Plats à 14.90 €

- Filet de Bœuf sauce Poivre
- Cocote océane à la bisque de homard (filet de rouget, crevettes et sa noix de st jacques)
- Filet de St Pierre sauce agrumes
- Côte de Roi Rose caramélisé au miel et romarin
- Filet de perdreau sauce chataignes

Servi avec les légumes du jour

Desserts à 6.90 €

- Plateau de Fromages (3 morceaux)
- Eclair au chocolat
- Entremet mandarine, nougat et éclat de pistaches
- Millefeuille de tuile, glace violette et crème aux framboises
- Crème brûlé à la verveine

Menu Enfant à 11.50 €

Entrée :

Saucisson

Plats :

Burger aux pommes de terre

Dessert :

Glace

Le Cheval Rouge :

- Vous accueille pour vos Groupes, Mariages, Baptêmes et Séminaires... .
- Organise votre Séjour en Groupe ou Individuel

Coffret Cadeau :

- Weekend desk, L.V Travel, Soirée Etape Classique : Menu Gourmet (Hors Boissons)
- Day Dreams, Soirée Etape Gourmande: Menu Gourmet (Sans Supplément) + Fromages (Hors Boissons)