

La Formule du Midi : **14 €**

La proposition du chef + dessert du jour, le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés
Today's main course + Today's dessert, lunch only from monday to friday except bank holidays

Le Menu Express: **15,90 €**

un plat avec une entrée ou un dessert, midi et soir du lundi au vendredi sauf jours fériés
Main course + starter or dessert, lunch and dinner from monday to friday except bank holidays

Le Repas du Cuisinier : **19, 50 €**

une entrée, un plat, un fromage ou un dessert, midi et soir du lundi au vendredi sauf jours fériés
Starter, main course and cheese or dessert, lunch and dinner from monday to friday except bank holidays

Le Menu « Gourmand » : **29,80 €**

une entrée, un plat, un fromage ou un dessert, le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés sans supplément !
Starter, main course, cheese and dessert, lunch only from monday to friday except bank holidays no supp for whatever !

Pour commencer, l'entrée au choix... (hors formule : **6, 80 €**)

The S tarters

- **Salade duo de chèvre et vache du Perche vendomois sur toast**
Salade of hot goat and cow cheeses from Vendôme with toast
- **Panier brioché maison de fruits de mer**
Seafood in brioche
- **Coppa et chèvre frais sur gaufre salée au romarin, façon bruchetta**
Kind of salami and hot goat cheese on salt waffle flavored with rosemary
- **Suggestion du jour**
Today's special starter
- **Velouté de petits pois, croustillant de lard et crème de Montoire sur Loir**
Cream of pea, crisp bacon and cream from Montoire sur Loir
- **Salade végétarienne.**
Vegeterian salad
- **Salade gourmande (tomates, foie gras, magret fumé, gésier) supp + 4 €**
Gourmet salad, (tomatoes, duck foie gras, smoked fillet of duck, confit gizzard) please add 4 €
- **Terrine de foie gras et brioche maison, confiture d'oignon au Montbazillac. supp + 7 €**
Duck foie gras with homemade brioche, onion jam flavoured with Montbazillac sweet white wine, please add 7 €

Pour suivre, le plat et ses garnitures... (hors formule : **12,50 €**)

The main courses

- **Filet de sole façon meunière**
Meunière-style sole
- **Filet de Saint-Pierre Beurre Blanc**
John Dory fish filet, buttered white wine sauce.
- **Saint-Jacques juste poelées à la crème de petit pois et à l'esprit de lard, supp + 8 €**
Scallop slightly grilled with cream of pea and bacon flavored whipped cream, please add 8 €
- **Cuisse de canard confit aux herbes et légumes du moment ou frites**
Duck confit leg, vegetables or french fries
- **Pièce du boucher (race à viande du Perche vendômois) grillée, frites et salade verte.**
Butcher today's choice (meat made in Perche vendômois) grilled, french fries and salad
- **Rognons de veau sauce porto au foie gras, légumes du moment.**
Veal kidney, porto sauce, vegetables
- **Proposition du chef**
Today's special
- **L'Entrecôte du carnivore (race à viande du Perche vendômois, 250 gr minimum, supp : 7 €)**
Roasted rib steak (meat made in Perche Vendômois, more than 250 gr) please add 7 €
- **La véritable andouillette AAAAA grillée (frites, salade), sauce moutarde à l'ancienne,**
Genuine AAAAA chitterling, grilled served with french fries and salad, grain mustard sauce

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce maison au choix : roquefort, au poivre vert, à la moutarde à l'ancienne, ou tout simplement de beurre maître d'hôtel ou de béarnaise.

All the meat comes with homemade sauce at your choice like roquefort sauce, green pepper sauce, grain mustard sauce or parsley butter.

Pour terminer le repas... (hors formule : **5,50 €**)

Les Fromages – The cheeses

- **Assiette de fromages du vendômois**
Set of local cheese from the Vendôme area
- **Faisselle artisanale de la laiterie de Montoire, accompagnée de coulis de fruits rouges ou de miel.**
Cheese strainer from Montoire (15 km from Vendôme) served with red fruits coulis or honey
- **Sélection de fromages de France.**
Set of French cheese

Les Desserts – The desserts

-A commander en début de repas- Please order your dessert at the beginning

- **Dessert du jour**
Today's dessert
- **Crème brûlée au Grand-Marnier et zestes d'oranges confits maison, caramel au sucre de canne.**
Creme brulée flavored with Sherry, orange confit peel, caramelized brown sugar
- **Glace ou Sorbet, 3 parfums au choix (si avec alcool, supp 1,50 €)**
Ice cream, 3 flavors (if served with alcohol like vodka, armagnac, please add 1,50 €)
- **Café, chocolat ou caramel liégeois, poire Belle Hélène, pêche Melba**
Coffee, chocolate or Caramel ice cream, or pear or peach with vanilla ice cream, whipped cream
- **Café gourmand (sélection de dessert de la carte accompagnée d'un café ou thé)**
Coffee or tea served with a selection of delicious delights
- **Profiteroles maison, glace vanille ou caramel sauce chocolat chaud.**
Homemade profiteroles, vanilla or caramel ice cream, hot chocolate sauce
- **Tarte fine feuilletée aux pommes servie tiède et caramel au beurre salé.**
Thin apple pie served warm with vanilla ice cream and salted caramel sauce
- **Salade d'oranges à la cannelle, sorbet mandarine et Fine Napoléon**
Orange Salad flavored with cinnamon, mandarine sorbet and Fine Napoleon alcohol
- **Le Vrai Moelleux au Chocolat !**
Smooth and melted chocolate cake
- **Brioche maison en pain perdu**
French toast, eggy homemade brioche

Le Menu Gastro-Môme : **9,90 €**

(Enfant jusqu'à 12 ans) (child menu, until 12)

A choisir parmi : Nuggets de poulet ou pièce du boucher version mini

Accompagné de Pâtes ou Frites

Chicken nuggets or Butcher today's choice mini version for kids served with pasta or french fries

Dessert : Tarte chaude aux pommes ou profiteroles glace vanille

ou coupe de deux parfums glace et/ou sorbet

Warm apple pie, or vanilla ice creamed profiteroles with hot chocolate sauce,
or 2 ice cream flavors

Prix nets (TVA à 7 % sauf boissons alcoolisées TVA à 19,60%) - service compris -
7% VAT and service included, 19,6 % VAT included for alcohols

Ouverture Brasserie le midi : du lundi au vendredi, // le soir : du lundi au jeudi et samedi

Horaires service : 12h00-13h45 // 19h00-21h00