

Menus

Menu Trio Midi
19.90€

Entrée + Plat + Dessert

Menu Duo Midi
17.90€

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

Supplément frites ou légumes 3.00€

Assiette de 3 fromages 5.00€

Menu enfant 12€

Steak haché, frites maison

OU

Retour de pêche, poêlée de légumes

Dessert du jour ou glaces

Sirop à l'eau

Le Cercle des Saveurs vous propose également
tous les vendredis soir son menu Duo à 24.50€ et
son menu Trio à 29.50€

Les prix indiqués sont TTC, service compris

Carte des vins et boissons

Les Eaux, Sodas et Jus de fruit

St Amand plate 100cl	3.00€	Coca Cola, Coca Cola Zéro,	3.70€
St Amand gazeuse 100cl	3.50€	Coca Cola Cherry 33cl	
Evian ou Badoit 50cl	3.00€	Schweppes, Schweppes	3.70€
Perrier 33cl	3.50€	agrumes 25cl	
Sirop à l'eau 25cl	2.50€	Tonic Hysope BIO 20cl	4.50€
Diabolo 25cl	2.60€	Ginger Beer Hysope BIO 20cl	4.80€
Bouteille de limonade 25cl	2.50€	Fuze Tea pêche 25cl	3.70€
Jus de fruit "Les Vergers de la Manse" 25cl (Pomme, orange, abricot, tomate, fraise, ananas)	4.80€	Sprite 25cl	3.70€

Bières pression

1664	Bière du moment
25cl 3.50€	25cl 4.00€
33cl 4.50€	33cl 5.00€
50cl 6.00€	50cl 7.00€
Grimbergen	Brooklyn Defender IPA
25cl 4.00€	25cl 4.50€
33cl 5.00€	33cl 5.50€
50cl 7.00€	50cl 8.00€

Bières bouteille

Art is an Ale Pastel Pale 33cl	6.00€
LBF N°2 Blanche 33cl	6.00€
LBF IPA N°4 Bio 33cl	6.00€
Loirette Ambrée Bio 33cl	6.00€
La P'tite Maiz This is not a Pils 33cl	7.00€
La p'tite Maiz Goat me a Stout	7.00€

Les Apéritifs

Cocktail sans alcool 16cl	4.80€
Cocktail avec alcool 12cl	6.00€
Kir pétillant au Vouvray (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 12cl	6.00€
Kir Sauvignon blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 12cl	5.70€
Coupe Vouvray brut, Domaine de Margalleau 12cl	5.00€
Ricard 2cl	3.90€
Porto blanc ou rouge 6cl	4.00€
Martini blanc ou rouge 6cl	4.00€
Americano maison 10cl	7.00€
Whisky Whyte Mackay Blend 4cl	6.00€
Jack Daniels 4cl	7.00€
Bulleit Bourbon 4cl	7.00€
Whisky Aberlour 10 ans 4cl	8.50€
Gin Le Mans Dry Coqlicorne 4cl	7.00€
Gin (Gordons) Tonic 12cl	8.00€
Vodka Classic Coqlicorne 4cl	6.00€
Téquila San José Silver 4cl	6.00€

Les effervescents



AOP Vouvray Brut
Domaine du Margalleau Pieaux
Bulles fines et légères, parfait à l'apéritif



AOP Champagne
Jacquart Brut Mosaïque
Un joli champagne sur le fruit et la fraîcheur



Les blancs moelleux



AOP Montlouis sur Loire
Domaine Le Pigeonnier
Un vin blanc doux et fruité



Vin de France Malvoisie
Domaine Astraly
Vin moelleux, tendre, frais et équilibré



Les rosés



AOP Touraine Noble Joué
Domaine Astraly
Rosé léger et fruité, doté d'une belle longueur en bouche



AOP Côteaux d'Aix en Provence
Château Pigoudet
Robe rosé claire, fruité et rafraichissant



Les prix indiqués sont TTC, service compris

Les blancs secs



AOP Touraine

Le Sauvignon
Château de Fontenay

Un joli sauvignon, expressif, aux notes d'agrumes



75cl
20€



12cl
3.40€



AOP Vouvray

Domaine du Margalleau
Pieaux

Superbe chenin blanc, rond et délicat



75cl
20€



12cl
3.40€



AOP Cheverny

Passionnément
Domaine Le Portail

Vif et frais, issu de l'assemblage de Sauvignon et Chardonnay



75cl
23€



12cl
3.90€



AOP Reuilly

Les Coignons
Denis Jamain

Frais, pamplemousse, exotique



75cl
26€



AOP Touraine Chenonceaux

Château de Fontenay

La richesse et la complexité du Sauvignon sur les bords du Cher



75cl
26€



12cl 75cl
4.40€ 27€



Tupungato - Mendoza

Cameleon, Chardonnay BIO

Découverte assurée pour ce chardonnay rond et fruité



12cl
4.60€

Les prix indiqués sont TTC, service compris

Les rouges



AOP St Nicolas de Bourgueil

Vieilles Vignes

Bois Mayaud

Vin rouge à la robe intense, fruité, délicat



75cl
29€



12cl
5€



AOP Chinon

Pierre Blanche

Domaine Gouron

Chinon de tuffeau, fruité et puissant



75cl
25€



12cl
4.30€



AOP Saumur Champigny

Domaine de Nerleux

Clos des Chatains

La finesse du cabernet franc de Saumur



75cl
27€



12cl
4.60€



AOP Touraine Chenonceaux

Château de Fontenay

Intrépide

Assemblage de côt et cabernet franc pour ce vin rouge plein de fruits



75cl
27€



AOP Pic St Loup

Les Costes

Haut Lirou

Vin puissant et épice
Bouche riche et onctueuse



75cl
33€



12cl
5.40€



Vin d'argentine

Malbec, Cameleon

Puissance et maturité pour ce malbec argentin



75cl
27€



AOP Côtes de Bordeaux

Cru Godart

Légèrement boisé, ce bordeaux allie puissance et finesse



75cl
33€



AOP Bourgogne Hautes Côtes

de Nuits

Nutton Beaunoy

Finesse et complexité du pinot noir bourguignon



75cl
39€

Les Boissons Chaudes

Café	1.50€	Décaféiné	2.20€
Double espresso	3.00€	Café Crème	2.20€
Noisettes	2.00€	Thé et Infusion	3.00€
Cappuccino	3.50€	Café Viennois	4.00€
Irish Coffe (Whisky irlandais 4cl, sirop de sucre de canne, café, crème fouettée)	8.00€		

Les liqueurs

Cointreau 6cl	7.00€
Grand Marnier 6cl	7.00€
Mandarine Napoléon 6cl	7.00€
Liqueur de Chambord 6cl	7.00€
Bailey's 6cl	7.00€

Les crèmes Grap'Sud

La Mentheuse 4cl (menthe)	5.00€
La pulpeuse 4cl (citron)	5.00€
Distillée en France	

Les Eaux de Vie

Cognac Gautier VS 4cl	7.00€
Bas Armagnac Laubade VSOP 4cl	7.00€
Poire William Florian 4cl	7.00€
Calvados Closville 4cl	7.00€
Rhum Ambré Damoiseau Gold 4cl	7.00€