

**AU PETIT RICHE VOUS FAIT LARGEMENT
PROFITER DE LA BAISSÉ DE LA TVA**

Entrées

| | |
|--|-----------------|
| Escargots de Bourgogne, beurre fin à l'ail | |
| par 6 * | 8,00€ - 7,00€ |
| par 12 | 15,00€ - 14,00€ |
| Soupe froide du moment | 9,50€ |
| Salade de lentilles vertes du Berry "Label rouge", croustillant de lard, vinaigrette à l'échalote | 8,50€ - 8,00€ |
| Joue de bœuf et langue de veau en terrine, compotée d'échalotes au vin rouge | 9,00€ - 8,50€ |
| Pâté en croûte à l'ancienne, au foie gras et trompettes de la mort | 11,50€ - 10,50€ |
| Œufs cocotte, émulsion d'herbes, pointes d'asperges et mouillettes | 10,00€ |
| Tartare de saumon et de bar, légumes croquants | 12,00€ |
| Rillons de Vouvray "Maison Hardouin" servis tièdes, lentilles vertes du Berry | 14,00€ - 12,50€ |
| Grande salade printanière, mesclun, légumes marinés, Cécina et copeaux de crottin | 14,00€ |
| Foie gras frais de canard Maison, poire tapée "reines de Touraine" | 19,00€ - 17,00€ |
| Saumon sauvage de la Baltique fumé, pain de campagne grillé | 19,00€ - 17,50€ |

Spécial végétarien

| | |
|---|-----------------|
| Cocotte de légumes du moment | 12,50€ - 11,50€ |
| Assiette de haricots verts frais | 7,50€ - 6,90€ |

Si vous avez un impératif horaire pour votre repas, signalez-le afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.

Chef de cuisine : Philippe Baillergeant

Poissons

| | |
|---|-----------------|
| Haddock poché à l'anglaise, beurre blanc, pommes de terre grenaille, œuf poché | 18,50€ - 17,50€ |
| Filet de bar poêlé, étuvée de fenouils, sauce vierge | 19,50€ |
| Daurade royale grillée entière, ratatouille fraîche, huile d'olives vierge | 22,00€ - 20,00€ |
| Belles gambas grillées, riz safrané, coulis de tomates fraîches | 23,50€ |
| Mixed grill de poissons, coulis de poivrons, aubergine confite. (gambas, espadon, saint Jacques et saumon) | 24,00€ |
| <u>Selon arrivage (pour 1 personne) :</u> | |
| Turbotin sauvage grillé entier, pommes à l'Anglaise, haricots verts frais | 35,00€ - 32,00€ |

Viandes

| | |
|--|-----------------|
| Tartare de bœuf "Charolais", pommes frites et salade verte | 16,50€ - 15,50€ |
| Andouillette AAAAA "Maison Thierry" rôtie, sauce moutarde à l'ancienne et pommes frites | 17,50€ - 16,00€ |
| Tête de veau servie en cocotte, sauce gribiche ou ravigote | 17,50€ - 16,00€ |
| Suprême de poulet farci aux trompettes, fricassée de pois gourmands et de champignons | 20,00€ - 19,00€ |
| Rognon de veau poêlé, sauce Porto, pommes grenailles rissolées | 20,00€ |
| Carré d'agneau rôti au thym, ratatouille fraîche, jus réduit | 24,00€ |
| Côte de veau rôtie façon "Au petit riche" pomme purée maison, jus de veau | 27,00€ - 25,00€ |
| Faux-filet de bœuf "Black Angus", persillade, poêlée de grenailles et de champignons | 28,00€ |

Fromages*

12,00€ - 10,00€

Plateau de fromages AOC,
affinés par Thierry Avisse

Desserts
(Fabrication maison)

9,00€ - 8,00€

Truffé chocolat noisette

Baba au rhum et chantilly

Charlotte aux framboises

Tartelette aux fruits du moment

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Nougat glacé au coulis de framboises

Sorbet à la poire tapée "reines de Touraine"
coulis de poire à l'eau de vie

Café gourmand (3 pièces) 7,50€

Coupe de sorbets et de glaces
Les sorbets : framboise, citron et pêche de vigne
Les glaces : mokalina, vanille et chocolat

Un jour, un dessert

| | |
|-------------|-----------------------------|
| Lundi | Ile flottante au caramel |
| Mardi | Paris-brest |
| Mercredi | Millefeuille à la vanille |
| Judi | Tiramisu |
| Vendredi | Clafoutis aux fruits rouges |
| Le week end | Fraisier |

Selon arrivage et pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats ou desserts peuvent manquer à la carte

Prix nets - taxes et services inclus - 15% sur le HT

* ces plats et menus bénéficient
de la baisse intégrale de la TVA

Menu enfant*, (jusqu'à 12 ans) ~~15,00€~~ - 13,20€

Terrine maison, filet de bar ou steack haché, dessert, soda

Menus et formules

Au déjeuner uniquement

Entrée/plat ou Plat/dessert * 25.00€ - 22.00€

(Hors boissons)

Au déjeuner et au dîner

“AU PETIT RICHE” ~~30.50€~~ - 28.00€

Entrée, plat et dessert (Hors boissons)

“ROSSINI” ~~37.00€~~ - 34.00€

Entrée, plat et dessert

25cl de vin du val de Loire (rouge ou blanc)

½ eau minérale, café ou infusion

Composition des menus et formules

Soupe froide du moment

ou

6 escargots de Bourgogne

ou

Joue de bœuf et langue de veau en terrine

ou

Salade de lentilles vertes du Berry

Tête de veau en cocotte, sauce gribiche ou ravigote

ou

Daurade royale grillée entière, ratatouille

ou

Suprême de poulet farci, coulis de tomates fraîches

ou

Filet de bar, étuvée de fenouils, sauce vierge

Dessert au choix à la carte

*** ces plats et menus bénéficient
de la baisse intégrale de la TVA**