

Les Formules

- 5€ le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés et vacances scolaires

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	25,00€
--	---------------

Entrée + Plat + Dessert	30,00€
--------------------------------	---------------

Entrée + Plat + Fromage + Dessert	35,00€
--	---------------

ENTRÉES

Au choix

Tartine d'andouillette à l'ancienne

Assiette de charcuterie Tourangelle

Rillettes de Tours, rillons, terrine de campagne au Mont Louis, compotée d'oignons, salade

Tarte au Sainte Maure fermier et épinards

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage

Cuisses de grenouilles Richelieu

Lardons, champignons, vin rouge

PLATS

Au choix

Vilain Petit Canard

Magret de canard du Sud Ouest, rosé, sauce forestière, env 200g

Beuchelle Tourangelle

Rognons, ris de veau et d'agneau, champignons, oignons, crème, moutarde à l'ancienne

Tartiflette au Mont d'Or

Poulette de Racan au Chinon

Filet de lieu fumé, sauce Bercy

Crème, échalotes, vin blanc, persil

FROMAGE

Fromages affinés selon la sélection du Chef

5 morceaux

DESSERTS

Tarte tatin et sa glace au caramel beurre salé

Crème brûlée vanille

Café gourmand

Glace, tiramisu café, crumble, pomme cannelle, panna cotta fruits rouges (supplément 2€)

Coulant de chocolat, glace vanille et crème anglaise

Burger brioché, nutella, glace vanille et chantilly

le petit écolier

10,50€

SIROP A L'EAU

grenadine, menthe, fraise, cerise, citron.

STEACK HACHE FRITES

TAGLIATELLE CARBONARA

NUGETS FRITES

GLACE 2 BOULES

vanille, chocolat, café, pomme, poire, citron, caramel, framboise.

Les Viandes

Entrecôte du boucher (env 300g), grillée

22,50€

Origine de la viande présentée au tableau

Tartare de boeuf (180g), traditionnel ou provençal, préparé, ou non, par nos soins

18,70€

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre, flan de légumes maison et salade

SAUCES AU CHOIX

Forestière, au Sainte Maure à la Moutarde à l'ancienne, au beurre d'échalote au Chinon

ASSIETTE D'ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Frites, riz, pommes de terre (frits), légumes

4,50€

SUPPLÉMENT SALADE

2,50€

Les Plats**SPÉCIALITÉS TOURANGELLES****Beuchelle Tourangelle**

Rognons, ris de veau et d'agneau, champignons, oignons, crème, moutardé à l'ancienne

18,90€

Andouillette gourmande (env 280g), sauce moutarde à l'ancienne

20,90€

ET AUTRES**Poulette de Racan au Chinon**

17,90€

Vilain Petit Canard

Magret de canard du Sud Ouest, rosé, sauce forestière env 200g

17,90€

Tartiflette au Mont d'Or

17,90€

Filet de lieu fumé, sauce Bercy

Crème, échalote, vin blanc, persil

17,90€

Burgers

La Plume

Escalope de volaille marinée, panée, sauce barbecue, tranche de cheddar, tomates, oignons rouges, salade

16,50€

Le Végétarien

Tranches de cheddar, crudités (carottes, salade, tomates et oignons rouges), cornichons, steak d'omelette, sauce béarnaise

16,50€

Le Classique

Sauce biggy burger, tranches de cheddar, tomates, oignons rouges, cornichons, steak haché 150g, bacon

16,50€

Les Salades

La Crudité

Carottes, tomates, salade, oignon rouge, endives, betteraves chiogga, radis, concombre

14,00€

La Biquette

Croustillant de Sainte Maure, miel, thym, noix, salade, lardons

15,00€

La Ronsarde

Gésiers au vinaigre balsamique, pommes de terre rissolées, lardons, champignons, oignons et crudités

15,80€

La Périgourdine

Pignons de pin, magrets fumés, croûtons à l'ail, chiffonnade de jambon et crudités

16,80€

Les Glaces

Coupe de glace 3 boules	9,90€
Vanille, chocolat, café, caramel, citron, pomme, poire, framboise	
Coupe de glace alcoolisée	10,40€
Williamine, Normande ou Colonel	
Café ou Chocolat Liégeois	10,30€
Sorbet framboise ou Vouvray pétillant	10,50€
Coupe de la Plume	10,50€
2 boules vanille, 1 boule chocolat, brownies, nutella, Chantilly	
Coupe du directeur	10,90€
2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, miel, pignons de pin, Chantilly	

Les Desserts

Burger brioché, nutella, glace vanille et chantilly	10,30€
Crème brûlée vanille	9,90€
Tarte tatin et sa glace au caramel beurre salé	9,90€
Coulant de chocolat, glace vanille et crème anglaise	9,50€
Café gourmand	
- Glace caramel	
- Tiramisu café	9,30€

Carte des vins



Rouge

Chinon vieille vigne

Domaine de La Commanderie, Phillippe Pain

24,90€ **14,50€**
Bouteille. Pichet 46.

Chinon Vieille vigne

Domaine de La Commanderie, Phillippe Pain

6,50€
Verre

Saumur Champigny, Paul Buisse

24,50€ **14,30€** **6,30€**
Bouteille. Pichet 46. Verre

Bourgueil

Lamé Delisle Boucard

27,00€
Bouteille.

Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine des Bergeonnières A.Delagoutiere

25,80€ **14,90€** **7,30€**
Bouteille. Pichet 46. Verre

Rosé

Rosé pétillant

Domaine de la C. à Panzoult

26,00€ **6,50€**
Bouteille. Coupe

La Plume rosée

13,00€ **5,00€**
Pichet 46. Verre

Chinon rosé

Domaine de la Commanderie

23,90€ **14,50€** **6,50€**

Bouteille. Pichet 46. Verre.

Noble Joué

Frère Rousseau

22,50€

Bouteille.

La Plume rosée**18,00€**

Bouteille.

Noble Joué

Frère Rousseau

13,90€ **6,40€**

Pichet 46. Verre.

Blanc**Coteaux du Layon**

Domaine de la Motte

25,30€ **17,90€**

Bouteille. Pichet 46.

Coteaux du Layon

Domaine de la Motte

6,80€

Verre.

Montlouis sec

Cave coopérative

25,30€ **17,90€** **6,80€**

Bouteille. Pichet 46. Verre.

Touraine Sauvignon

Paul Buisse

22,50€ **14,30€** **6,30€**

Bouteille. Pichet 46. Verre.

Vouvray Pétillant

Michaël Laurent

26,00€ **6,50€**

Bouteille. Coupe.