

# *Moulin de la Renne*

*Hôtel \*\* Bar Restaurant*



*Bienvenue,*

*Tous les mets proposés, sont confectionnés par notre Chef,  
selon les techniques culinaires traditionnelles.*

*Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.*

*Emilie et Julien*

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes*

# Carte du Restaurant

## Entrées

œ Salade de Gésiers au Balsamique	6.00€
œ Œufs Pochés crévés au Saumon Fumé	6.50€
œ Clafoutis de Chèvre, Poireaux et Tomates	7.00€
œ Douzaine d'Escargots Persillés	8.90€
œ Terrine de Poisson du Marché	7.00€
œ Bavarois de Céleri, crème moussuse au Bleu	6.00€
œ Tartare de Tomates, Menthe et Basilic	6.50€
œ Assiette Dégustation du Chef	12.00€

## Plats

œ Tartiflette d'Olivet, Jambon de Pays, Salade Verte	14.50€
œ Cuisses de Grenouille à la crème de Persillade, Risotto aux Cèpes	16.50€
œ Mignon de Porc, Concassé de Tomate, Chips d'Ail, Gratin Dauphinois	15.00€
œ Faux Filet de Boeuf, sauce Carbonade, Pommes Grenaille	17.00€
œ Magret d'Oie, sauce au Poivre, Gratin Dauphinois	18.00€
œ St Jacques Poêlées en Nage, Légumes de Saison	25.00€
œ Ris de Veau, crème de Cognac et Poivre, Risotto aux Cèpes	23.00€
œ Suggestion du Chef (Nous consulter)	

## Fromages

œ Assiette des Fromages Affinés (Olivet, Chèvre de Selles S/Cher, Emmental)	5.50€
---	-------

## Desserts

œ Café/Thé Gourmand (en supplément dans Menu du Chef et de la Renne)	7.00€
œ Salade de Fruits Frais	6.00€
œ Marquise au Chocolat, crème Anglaise	7.00€
œ Tarte Tatin, sauce Caramel, glace Vanille	7.00€
œ Crème Brulée à la Vanille	6.00€
œ Coupe de Fruits Melba glacé	7.00€
œ Dessert du Chef (Nous consulter)	6.00€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Prix nets, Service inclus

# Menu du Midi

(Le Midi Uniquement) et Soirée Etape Commerciale

14.90€

**Entrée + Plat + Café Gourmand + 1 Verre de Vin de Touraine**

## Entrées

**Salade de Gésiers au Balsamique**

**Ou**

**Terrine de Poisson du Marché**

## Plats

**Mignon de Porc, Concassé de Tomate, Chips d'Ail, Gratin Dauphinois**

**Ou**

**Suggestion du Moment**

**Café/Thé Gourmand**

# Menu Enfant

8.50€

**Plat : Steak de Jambon **ou** Filet de Poisson du Marché, Pommes Grenaille**

**Dessert : Dessert Glacé **ou** Salade de Fruits Frais**

**Boisson : 1 Verre au choix : Coca cola **ou** Oasis**

Prix nets, Service inclus

# *Menu du Moulin*

19.50€

*Entrée + Plat + Fromage ou Dessert*

## *Entrées*

*Salade de Gésiers au Balsamique*

*Ou*

*Terrine de Poisson du Marché*

*Ou*

*Tartare de Tomates, Menthe et Basilic*

## *Plats*

*Mignon de Porc, Concassé de Tomate, Chips d'Ail, Gratin Dauphinois*

*Ou*

*Tartiflette d'Olivet, Jambon de Pays, Salade Verte*

*Ou*

*Suggestion du Moment*

## *Fromage ou Desserts*

*Assiette des Fromages Affinés*

*Ou*

*Crème Brulée à la Vanille*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais*

*Ou*

*Dessert du Chef (Nous consulter)*

*Prix nets, Service inclus*

# *Menu du Chef*

25.50€

*Entrée + Plat + Fromage **ou** Dessert*

## *Entrées*

*Œufs Pochés crévés au Saumon Fumé*

*Ou*

*Douzaine d'Escargots Persillés*

*Ou*

*Clafoutis de Chèvre, Poireaux et Tomates*

*Ou*

*Bavarois de Céleri, crème mousseuse au Bleu*

## *Plats*

*Cuisses de Grenouille à la crème de Persillade, Risotto aux Cèpes*

*Ou*

*Magret d'Oie, sauce au Poivre, Gratin Dauphinois*

*Ou*

*Faux Filet de Boeuf, sauce Carbonade, Pommes Grenaille*

*Ou*

*Suggestion du Moment*

## *Fromage **ou** Desserts*

*Assiette des Fromages Affinés*

***Ou***

*Dessert au choix à la carte*

*(Café Gourmand supplément 1.30€)*

# *Menu de la Reine*

**38.00€**

***Entrée + Plat + Fromage + Dessert***

## ***Entrées***

***A la Carte au choix***

## ***Plats***

***A la Carte au choix***

***\* St Jacques Poêlées en Nage, Légumes de Saison +5€***

***\* Ris de Veau, crème de Cognac et Poivre, Risotto aux Cèpes +3€***

## ***Fromage***

***Assiette des Fromages Affinés***

## ***Desserts***

***A la Carte au choix***

***(Café Gourmand supplément 1.30€)***

*Prix nets, Service inclus*

## Vins Régionaux

### Blancs 75 cl

☞ AOP Touraine Chenonceaux « Domaine des Caillots »	23.00€
☞ AOP Cheverny « Domaine Le Portail »	19.50€
☞ VDF Raisins Oubliés « Le Chai des Varennes » Blanc Doux	17.80€
☞ VDP Chardonnay « Domaine de la Renne »	16.80€

### Rouges 75 cl

☞ AOP Chinon Sans Dessus Dessous « La Commanderie »	34.00€
☞ AOP Chinon Le Fauteuil Rouge « Cave des Vins de Rabelais »	28.50€
☞ AOP Saumur Champigny « Domaine Filliatreau »	26.00€
☞ AOP Touraine Chenonceaux « Domaine des Caillots »	23.00€
☞ AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Damien Bruneau »	22.00€
☞ AOP Cheverny « Domaine Le Portail »	19.50€
☞ AOP Cabernet « Domaine de la Renne »	16.80€

### Rosés 75 cl

☞ AOP Touraine Rosé « Domaine de la Renne »	17.50€
☞ AOP Pineau d'Aunis « Le Haut Chesneau »	17.50€
☞ AOP Chinon Ma Petite Robe Rose « La Commanderie »	19.50€

## Vins Effervescents

☞ AOP Fines Bulles de Touraine «Le Chai des Varennes » Blanc ou Rosé 75cl	19.00€
---	--------

## Pichets et Verres de Vin Régionaux «Le Chai des Varennes »

☞ Blanc Cépage Sauvignon, Rouge Cépage Pinot Noir, Rosé

☞ Pichet 50 cl	9.00€
☞ Pichet 25 cl	5.00€
☞ Verre de Vin 12 cl	3.00€
☞ Pichet 50 cl « Raisins Oubliés » Blanc Doux	10.00€
☞ Pichet 25 cl « Raisins Oubliés » Blanc Doux	6.00€
☞ Verre de Vin 12 cl « Raisins Oubliés » Blanc Doux	3.50€



### *Apéritifs alcoolisés*

<i>Bière Bouteille Heineken 25cl</i>	<b>3.20€</b>
<i>Bière Pression Pelforth 25cl</i>	<b>3.20€</b>
<i>Anisés 2cl</i>	<b>3.00€</b>
<i>Gin Tonic 4cl</i>	<b>6.00€</b>
<i>Whisky J&amp;B 4cl</i>	<b>5.00€</b>
<i>Whisky Jack Daniel's 4 cl</i>	<b>6.00€</b>
<i>Whisky Chivas 12 ans 4cl</i>	<b>7.00€</b>
<i>Rhum Dillon 4 cl</i>	<b>5.00€</b>
<i>Ambassadeur, Suze, Porto 6cl</i>	<b>4.00€</b>
<i>Martini rouge, blanc 6cl</i>	<b>4.00€</b>
<i>Pineau des Charentes blanc, rouge 6cl</i>	<b>4.00€</b>
<i>Coupe « Fines Bulles de Touraine » Blanc ou Rosé 12cl</i>	<b>4.00€</b>
<i>Kir Pétillant « Fines Bulles de Touraine » 12cl</i>	<b>4.50€</b>
<i>Kir Sauvignon 12cl</i>	<b>3.00€</b>
<i>Verre de vin régional 12 cl (Blanc, Rouge, Rosé)</i>	<b>3.00€</b>
<i>Digestif au choix 4cl</i>	<b>6.50€</b>

### *Sans Alcool et Cafétérie*

<i>Café Espresso</i>	<b>1.30€</b>
<i>Thé/Infusion</i>	<b>3.00€</b>
<i>Chocolat Chaud</i>	<b>3.50€</b>
<i>Coca Cola 33cl, Orangina 33cl, Ice Tea Pêche 33cl</i>	<b>3.00€</b>
<i>Jus de fruits 25cl (Ananas, Multi fruits, Orange, Mangue)</i>	<b>3.00€</b>
<i>Limonade ou Diabolo</i>	<b>3.00€</b>
<i>Sirop à l'eau</i>	<b>2.00€</b>
<i>Badoit, Evian litre</i>	<b>3.50€</b>
<i>Badoit, Evian ½ litre</i>	<b>2.50€</b>
<i>Perrier 33cl</i>	<b>3.00€</b>

*Prix nets, Service inclus*



*Moulin de la Renne \* \**



*Hôtel - Bar - Restaurant*