

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 Velouté de Saison	6.00€
œ Œufs Pochés à la crème de Foie Gras	7.00€
œ Ravioles de Chèvre, crème à l'Oseille	7.50€
œ Douzaine d'Escargots Persillés	8.90€
œ Terrine de Campagne	6.50€
œ Galette de Pommes de Terre au Chèvre, Mâche	6.50€
œ Assiette de Dégustation (Raviole, Terrine, Galette, Velouté)	12.00€
œ Foie Gras Poêlé, jus aux Epices Douces, Brioche	15.00€

Plats

œ Bœuf Bourguignon Traditionnel, Pomme Fondante	14.80€
œ Cuisses de Grenouille à la crème de Persillade, Risotto aux Poireaux	16.80€
œ Parmentier de Canard, jus aux Epices Douces	17.00€
œ Suprême de Volaille, sauce Crustacés, Légumes de Saison	15.00€
œ Dos de Cabillaud, sauce Vierge aux Agrumes, Risotto aux Poireaux	18.00€
œ St Jacques Poêlées, Fondue de Poireaux	25.00€
œ Ris de Veau, sauce aux Cèpes, Purée de Pommes de Terre Gratinée	23.00€
œ Suggestion du Chef (Nous consulter)	

Fromages

œ Assiette des Fromages Affinés (Olivet, Chèvre de Selles S/Cher, Emmental)	5.50€
œ Chèvre Rôti ou Olivet Rôti	7.00€

Desserts

œ Café/Thé Gourmand (en supplément dans Menu du Chef)	7.00€
œ Panna cotta au Citron Meringué	6.00€
œ Coulant au Chocolat, coulis Exotique	7.00€
œ Tarte Tatin, sauce Caramel, Chantilly	7.00€
œ Profiteroles glace Passion, sauce Chocolat	7.00€
œ Tarte Fine Poire et Amande	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 sauf Samedi, Dimanche et Jours Fériés)

Soirée Etape Commerciale

14.90€

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

Entrées

Terrine de Campagne

Ou

Velouté de Saison

Plats

Bœuf Bourguignon Traditionnel, Pomme Fondante

Ou

Suggestion du Moment

Café/Thé Gourmand

Menu Enfant

8.50€

Plat : Steak de Jambon **ou Emincé de Volaille à la crème de Champignons
Accompagnement Purée de Pommes de Terre**

Dessert : Glace à l'eau **ou Panna cotta au Citron**

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

Prix nets, Service inclus

Menu du Moulin

19.50€

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

Entrées

Velouté de Saison

Ou

Terrine de Campagne

Ou

Galette de Pommes de Terre au Chèvre, Mâche

Plats

Bœuf Bourguignon Traditionnel, Pomme Fondante

Ou

Suprême de Volaille, sauce Crustacés, Légumes de Saison

Ou

Suggestion du Moment

*Fromage **ou** Desserts*

Assiette des Fromages Affinés

Ou

Panna cotta au Citron Meringué

Ou

Tarte Fine Poire et Amande

Ou

Dessert du Chef (Nous consulter)

Prix nets, Service inclus

Menu du Chef

25.50€

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

Entrées

Ravioles de Chèvre, crème à l'Oseille

Ou

Douzaine d'Escargots Persillés

Ou

Œufs Pochés à la crème de Foie Gras

Ou

Galette de Pommes de Terre au Chèvre, Mâche

Plats

Cuisses de Grenouille à la crème de Persillade, Risotto aux Poireaux

Ou

Parmentier de Canard, jus aux Epices Douces

Ou

Suprême de Volaille, sauce Crustacés, Légumes de Saison

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, Fondue de Poireaux +5€***

**** Ris de Veau, sauce aux Cèpes, Purée de Pommes de Terre Gratinée +3€***

Fromage

Cassolette de Fromage de Chèvre Rôti **ou** Olivet Rôti

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

Sans Alcool et Cafétérie

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

*Moulin de la Renne * **



Hôtel - Bar - Restaurant