

# LE GARDEN

DOMAINE DE ROIFFE

RESTAURANT - BAR - COCKTAILS

Du Lundi au Dimanche - Midi et Soir

## POUR COMMENCER - À PARTAGER

### LES CALAMARS 9.50€


Servis avec sauce yaourt, citron et ciboulette

### LES ACRAS 9.00€

Servis avec une Mayonnaise au Citron Vert

### LES TARTINADES RENVERSANT 7.00€

- Houmous de Carottes, Miel et Épices douces
- Houmous de Betteraves et Cumin
- Effiloché de Boeuf des Deux-Sèvres

 Tartinades réalisées au Domaine de Roiffé, à base de produits locaux et de saison, dans une démarche écoresponsable.

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 22.00€

Rillettes maison, Jambon de Pays, Rillauds, Chorizo, Moutarde, Mélange de Noix, Condiments-Pain de Campagne.

### LA PLANCHE DE FROMAGES 23.00€

Assortiment de Fromages, Confiture de Figs, Mélange de Fruits secs - Pain de Campagne

## ENTRÉES & SALADES

### LES OEUFS BIO DU GARDEN 5.80€

Servis avec une Mayonnaise Satay, Jeunes Pousses et Huile d'Olive fumée



### LE PIED DE COCHON DE LA MAISON GIRARDEAU 13.50€

Moutarde Edmond Fallot, Amandes Grillées et Jeunes Pousses

### LE POULPE 22.00€



Quinoa Bio, Poulpe grillé et mariné, Féta, Olives et Aneth

Version Végétarienne 16.00€

### LA SALADE CÉSAR 18.50€

Poulet frit, crispy Bacon, Tomates Cerises, Parmesan et Sauce César

### LE LOX TOAST 17.50€

Toast de Saumon fumé Maison, Oignons rouges, Aneth et Ricotta  
Servi avec Salade Fraîcheur

## PLATS

### LE BURGER DU DOMAINE 19.50€

Pain de la Boulangerie de Montsoreau, Gouda de Touraine, Viande Charolaise VBF, Salade & Frites - Sauce Garden  
Supplément Œuf 1.50€

### LA PIÈCE DU BOUCHER 25.50€

Sauce Chimichurri, Cébettes et Oignons Frits  
Servie avec Frites et Salade

### LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 18.50€

180 grammes - Préparé (Vinaigre d'Orléans, Moutarde Edmond Fallot, Jaune d'Oeuf)  
Servi avec Frites ou Légumes du moment

### LE POULET CROUSTILLANT 18.50€

Pleurottes de la région, Echalotes et Fines Herbes

### LES TORTIGLIONI POMODORO 18.50€



Sauce Tomato, Parmesan Vieux, Ricotta et Huile Fumée de la Vera

### FISH & CHIPS 17.00€

Poisson plein filet frit, Mayonnaise Citron Vert et Frites

### LA SUGGESTION DU MARCHÉ 15.50€

Bol de Salade 3.00€

Portion de Frites, ou Légumes du moment 4.50€



Plat Végétarien



## DESSERTS

---

**LA CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE** 7.50€

**LA KEY LIME PIE** 10.50€  
*Tarte au Citron vert, Papaye, Crème Fouettée*

**LE CAFÉ/THÉ GOURMAND** 10.50€  
*Supplément Irish Coffee 5.00€*

**LE POT DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE** 6.50€

- Noix de Coco, copeaux et coulis Chocolat.
- Vanille de Madagascar et Noix de Pécan.
- Sorbet Framboise.
- Sorbet Mangue Alphonso d'Inde
- Chocolat de Tanzanie et Noisettes
- Fruits rouges (sorbet bio)

**L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES** 10.50€  
*Fromages de la région*

**LE CHEESECAKE** 10.50€  
*Cheesecake au Chocolat Fève Tonka, Noisettes et Amandes grillées*

**LE DESSERT DU MARCHÉ** 7.50€

## MENU GOLFEUR 24.00€

*Servi le midi uniquement*

---

**LA BAVETTE A L'ECHALOTES ET AUX HERBES**  
*Servie avec Frites et Salade*

OU

**SALADE CÉSAR**

OU

**SUGGESTION DU MARCHÉ**

\*\*\*

**CAFÉ GOURMAND**

OU

**GLACE ARTISANALE**

OU

**DESSERT DU MARCHÉ**

\*\*\*

UNE BIÈRE (25CL) OU UN CHOSE (33CL) OU UN VERRE DE VIN



## MENU ENFANT 12.00€

*Servi jusqu'à 12 ans*

---

**STEAK HACHÉ**

OU

**FISH & CHIPS**

\*\*\*

**GLACE BÂTON**

OU

**FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS**

\*\*\*

**SIROP À L'EAU OU JUS DE FRUITS**



# MENU GARDEN

Du Lundi au Dimanche - Midi et Soir

## MENU À 37€

Entrée  
Plat  
Fromage ou Dessert

## MENU À 43€

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert

### LE PIED DE COCHON DE LA MAISON GIRARDEAU

Moutarde Edmond Fallot, Amandes Grillées  
et Jeunes Pousses

### LA BURRATA

Tomates anciennes, Sauce Gremolata au Basilic et Citron

### LE SAUMON FUMÉ MAISON

Servie avec toasts et crème acidulée



### LE SAUMON DES FJORDS

Saumon juste saisi au Sésame noir  
Risotto à la Citronnelle, Jeunes Pousses

### LE POULET CROUSTILLANT

Pleurottes de la région, Echalotes et Fines herbes

### LA PIÈCE DU BOUCHER

Sauce Chimichurri, Cébettes  
Servie avec Frites et Salade  
Supplément 5€

### LES TORTIGLIONI POMODORO

Sauce Tomate, Parmesan Vieux, Ricotta et  
Huile fumée de la Vera



### L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

de la région

### LA KEY LIME PIE

Tarte au Citron Vert, Papaye,  
Crème Fouettée

### LE CHEESECAKE

Cheesecake au Chocolat Fève Tonka, Noisettes et  
Amandes grillées

### LE CAFÉ GOURMAND

