

# L'ORANGERIE

## A la carte :

Dégustation de charcuterie Assortment country cold cuts	19.00€
Assiette de 5 fromages affinés by Rodolphe Le Meunier Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager international 2017 Beurre, confiture et sucrine Plate of 5 aged cheeses, butter, jam and sugar Sulfite, produit laitier ⚠	16.00€
Tartare de saint jacques et crabe à l'avocat 🍴 Scallop Tartare and crab with avocado Poisson, crustacé, céleri et sésame ⚠	18.00€
*Gratinée à l'oignon, jeunes pousses et « Rillons de Touraine » et Vinaigrette moutarde 🍴 Gratinated onion soup, young shoots and "Rillons de Touraine" with mustard vinaigrette Sulfite, moutarde ⚠	19.00€
*Penne à la Carbonara, Guanciale, jaune d'œuf et mignonette de poivre Penne Carbonara, egg yolk, Guanciale and pepper mignonette Œuf, gluten, sulfite ⚠	20.00€
*Saint jacques à la plancha et déclinaison de courges Grilled Scallops and squash variations Fruits à coques et crustacé ⚠	23.00€

## Les desserts :

Cake citron 🍴 Lemon cake Œuf, gluten ⚠	4.00€
Poire pochée à l'orange et mousse chocolat 🍴 Poached pear with orange and chocolate mousse Œuf, produit laitier, lactose ⚠	7.00€

\*Servi de 12h00 à 14h30

\*Served from 12.00 pm to 2.30 pm

Glaçons et sorbets		
	une boule	3.90€
	deux boules	6.50€
	trois boules	7.20€
Café ou chocolat liégeois		8.90€

Les Boissons chaudes		
	Café	4,50€
	Café au Lait ou à la Crème	4,80€
	Café/Chocolat Viennois ou Cappuccino	5,50€
	Thé ou Infusion	4,00€
	Infusion La Florentine	4.50€
	Chocolat Chaud	4,00€
	Café Frappé	6,00€
	Irish Coffee ou Café Royal	10.00€

Les Eaux minérales			
	Evian	75 cl	6,00€
	Badoit Verte	75 cl	6,00€
	Perrier	33 cl	4,50€

### \*Menu Enfant/ Child Menu 15.50€

(jusqu'à 12 ans / under 12 years old)

Assiette de crudités ou terrine de campagne  
Crudités or Pork pâté

Nuggets de poulet, 🍷 poisson blanc ou 🍷 steak haché  
Chicken nuggets, white fish fillets or Ground beef patty  
Produit laitier, soja, poisson, gluten, poisson 🚫

Accompagnés de frites ou de légumes  
Served with French fries or vegetable  
Produit laitier 🚫

Moelleux au chocolat ou assiette 2 boules de glaces/sorbets 🍷  
Molten chocolate cake or daily delight  
Produit laitier, œuf, gluten 🚫

\*Servi de 12h00 à 14h30

\*Served from 12.00 pm to 2.30 pm

# Menu Les Plaisirs Royaux

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 28€

Starter/main course or main course/dessert

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 41€

Starter, main course and dessert


**Œuf parfait Bio dans son velouté de courge du jardin, Frégola  
Sarda, câpres et zestes d'agrumes ☞**

Slow cooked organic egg in its garden squash velouté, Frégola Sarda, capers and  
citrus zest

 Produits laitiers, œuf, gluten


**Filet de canette à la plancha, courge spaghetti aux baies roses  
et mousseline de céleri boule du château, jus à la noisette ☞**

Grilled duck filet, spaghetti squash with pink berries and celery mousseline from  
the château, hazelnut juice

 Produits laitiers, céleri, fruit à coque

**Entremets café et noix en coque de chocolat au lait ☞**

Coffee and nut dessert in a milk chocolate shell

 Produits laitiers, lactose, gluten, œuf, fruits à coques

Servi de 12h00 à 14h30

Served from 12.00 pm to 2.30 pm

## Les Boissons sans alcool

Jus de Fruits de la Manse : <i>Pomme, Pomme poire, Pomme framboise, Raisin, Orange, Abricot</i>	25 cl	5.50€
Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	4,50€
Thé Glacé Pêche <b>La Loère</b>	25 cl	4,50€
Orangina ou Schweppes Agrumes	25 cl	4,60€
Limonade ou Cola <b>La Loère</b>	33 cl	4,60€

## Les Apéritifs

Martini ( <i>Blanc ou rouge</i> )	6 cl	5,70€
Américano Maison	6 cl	5,70€
Porto Rouge	6 cl	5,70€
Pineau des Charentes ( <i>Blanc ou Rouge</i> )	6 cl	5,70€
Kir Vin Blanc ( <i>Cassis-Mûre-Framboise-Pêche</i> )	8 cl	5,50€
Kir Pétillant ( <i>Cassis-Mûre-Framboise-Pêche</i> )	8 cl	8.00€
Pastis ( <i>Henri Bardouin</i> )	2 cl	5,50€
Whisky ( <i>Ballantine's-Bushmills-J&amp;B</i> )	4 cl	6,80€

## Les Cocktails Créations /Cocktails

Bulles Tapées	8cl	9.00€
Spritz Chenonceau	12 cl	10,00€

## Les Méthodes Traditionnelles AOC /Sparkling wines

Touraine Brut Blanc	75 cl	coupe 8 cl
<i>Caves du Père Auguste</i>	24.00€	6.60€
Rosé mousseux brut	22.00€	6.60€
<i>GAEC Latouche à Montlouis</i>		
<i>Montlouis Triple 000</i>	64.00€	
<i>Domaine de la Taille aux loups</i>		

## Les Bières

Blonde <i>du Chameau pur malt</i>	33 cl	7.00€
Blanche Nache pur malt d'orge et blé	33 cl	7.00€
Blonde pâle Salamandre pur malt d'orge	33 cl	7.00€
Ambrée Loirette	33cl	7.00€

## Les Whisky

Jack Daniel's	4 cl	8.00€
Ballantine's	4 cl	6,80€
<i>Blended Scotch Whisky</i>		
Bushmills	4 cl	6,80€
<i>Irish Whiskey</i>		
J&B	4 cl	6,80€
<i>Blended Scotch Whisky</i>		
Lagavulin	4 cl	16,50€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 16 ans</i>		
Yoichi	4 cl	16,00€
<i>Single Malt Japonais Whisky 10 ans</i>		

## Les Digestifs

Cognac	4 cl	10,00€
<i>ABK6 -VSOP-</i>		
Grand Marnier	4 cl	6,50€
<i>Cordon Rouge</i>		
Chartreuse des MOF	4 cl	8,50€
<i>Verte L.Gargnier</i>		
Get 27	4 cl	6,50€
<i>Alcool de Menthe Verte</i>		

## Les vins / The wines

### Les Vins blanc AOC, IGP, AOP/White wines 75 cl

Vouvray sec La coulée d'argent	30.00€
Bourillon Dorléans	
Touraine Sauvignon	19.00€
GAEC Denis Père et fils	
Touraine Chenin	21.00€
GAEC Denis Père et fils	

### Les Vins rouge AOC /Red wines 75 cl

Touraine Gamay (50cl)	19.20€
<i>Les Pierres d'Aurèle « Pyros »</i>	
Touraine Gamay	22.50€
<i>GAEC Denis Père et fils</i>	

### Les Vins rosé AOC /Rosé wines 75 cl

Côtes de Provence	40.00€
<i>M de Minuty</i>	

# The wines AOC CHENONCEAUX

Les Vins blanc AOC /White wines	75 cl	verre 12 cl
Touraine Chenonceaux <i>La chipie</i>	26.00€	5.50€
Touraine Chenonceaux <i>La Renaudie</i>	31.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux <i>Oneiros</i>	34.00€	6.50€
Touraine Chenonceaux <i>Les Echardières</i>	30.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux <i>Caves du Père Auguste</i>	28.00€	5.50€
Les Vins rouge AOC /Red wines	75 cl	verre 12 cl
Touraine Chenonceaux <i>Domaine des Echardières</i>	30.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux <i>Antéa</i>	34.00€	6.50€
Touraine Chenonceaux <i>La Renaudie</i>	31.00€	6.00€
Touraine Chenonceaux <i>Tandem</i>	26.00€	5.50€
Touraine Chenonceaux <i>Cave du Père Auguste</i>	28.00€	5.50€
Les Vins rosé /Rosé wines		
Touraine « 5 cépages » <i>Domaine des Echardières</i>	20.00€	5.50€
Touraine <i>Cave du Père Auguste</i>	18.00€	5.50€

Tous nos prix sont nets TTC

### **1 – Les Caves du Père Auguste**

Dans ces Caves, six générations d'une même famille se sont transmis, tour à tour, la passion d'un terroir et de ses vins. Aujourd'hui, le Domaine classé « Haute Valeur Environnementale » représente 45 hectares de vignes. Il recouvre intégralement les précieux coteaux qui relient les villages de Civray de Touraine à Chenonceaux. Avec 7 cépages différents nous proposons des vins pour toutes les papilles. Dès les abords du Château de Chenonceau, vous pourrez observer notre savoir-faire, puisque nous avons le plaisir de travailler vignes et vins pour notre illustre voisin.

### **2 – Les Vignes du Château de Chenonceau**

Le Château de Chenonceau possède 11 hectares de vignes, classées historiquement, qui s'étendent du haut du coteau jusqu'à l'entrée du Domaine. Les différentes parcelles sont composées de cépages de Côt, de Cabernet Franc, de Grolleau, mais aussi de Chenin, cépage emblématique du Val de Loire. Les archives de Diane de Poitiers, la favorite, décrivent clairement l'activité constante du vignoble du château à la Renaissance. Une grande quantité de vins était produits, tous très appréciés du Roi Henri II...

### **La Fontaine aux plantes**

#### **Les infusions de l'Apothicaierie**

Cette gamme a été tout spécialement créée pour le Château de Chenonceau et son exceptionnelle « Apothicaierie de La Reine ».

#### **La Florentine, infusion digestive et apaisante**

Verveine odorante, thym, citron, achillée millefeuille, camomille romaine et souci. Ce précieux mélange est un hommage à la Reine Catherine de Médicis, née à Florence.

Plantes issues d'une cueillette respectueuse, labellisées Ecocert et Déméter, transformées sans arôme.