



# la Table

Déjeuner  
au jardin

## des Fées

### Nos entrées

**Salade Végétale et Florale** (12, 13) ..... 13€    
composée en fonction de la saison  
*Composed according to the season*

**Croque-Monsieur Paris-Chinon** (1, 2) ..... 15€  
Jambon blanc et tome du Val de Loire  
*White ham and Loire Valley tome cheese*

**Salade César à Notre Façon** (1, 2, 5, 15) ..... 15€  
Mayonnaise ail et citron, poulet français tomates et parmesan  
*Garlic and lemon mayonnaise, french chicken, tomatoes, and parmesan*

**Notre Bruschetta Avocado** (1, 5, 7, 14) ..... 16€  
Saumon fumé, sauce avocado et fleurs du jardin  
*Smoked salmon, Avocado sauce and garden flowers*

**Pâté en croûte aux légumes aigre-doux** (1, 2, 5, 10, 14, 11) ..... 14€  
*Vegetable Pâté en Croûte with Sweet and Sour Flavors*

### Nos plats

**La très bonne soupe** (4, 8, 10, 11, 14, 15) ..... 14€    
Froide ou chaude, selon la saison  
*Hot or cold, made with seasonal products*

**Pâtes gratinées aux fromages d'ici** (1, 2, 5) ..... 15€   
*Cheese Gratin Pasta*

**Tartare de veau aux légumes du jardin** (2, 3, 4, 10) ..... 18€   
*Veal tartare with garden vegetable*

**Pâtes sauce tomate Maison et Basilic Frais** (1, 15) ..... 16€   
Pour les enfants et les grands enfants  
*Homemade Tomato Sauce Pasta with Fresh Basil (For Children)*

## Menu enfant - 14 €

**Pâte sauce tomate OU pâte au poulet**  
*Tomato pasta OR Chicken pasta*

**Tarte au chocolat OU Tarte aux fruits de saison OU 2 boules de glace**  
*Chocolate Tart OR Fruits tarte OR Ice Cream Scoops*

**Boisson au choix (jus de pommes OU soda OU eau)**  
*Choice of beverage : apple juice OR soda OR water*

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France  
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques - 4) Œufs - 5) Crustacés - 6) Mollusques - 7) Poissons  
8) Soja - 9) Moutarde 10) Céleri - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail


# la Table

Déjeuner  
au jardin

# des Fées

## Finir en douceur

### PAR GOURMANDISE - *Just for the pleasure*

<b>Tarte au Chocolat Maison</b> (1, 2, 3, 4, 12) .....	7€
<i>Homemade Chocolate Tart</i>	
<b>Tarte aux fruits de saison</b> (1, 2, 3, 4) .....	7€
<i>Homemade Seasonal Fruit Tart</i>	
<b>Boules de Glaces</b> .....	2€ par boule
<i>Ice Cream Scoops</i>	
<b>Les chèvres du moment</b> .....	8€
avec leur petite salade assaisonnée	
<i>Goat Cheese Selection with Fresh Salads</i>	

### POUR SE RÉCHAUFFER - *To warm up*

<b>Café - Coffee</b> .....	2,50€
<b>Café au lait - Coffee with milk</b> .....	3€
<b>Double café - Double coffee</b> .....	4€
<b>Double café crème - Double coffee with milk</b> .....	4,50€
<b>Thé vert du jardin - Green Garden Tea</b> .....	4€
<b>Thé vert ou thé noir à la rose - Green or black tea Rose-flavoured</b> .....	4€
<b>Thé noir au coquelicot - Black tea Poppy flavoured</b> .....	4€
<b>Différentes tisanes - Different types of herbal tea</b> .....	4€
<b>Thé au lait - Black tea with milk</b> .....	4€
<b>Capuccino</b> .....	3,50€
<b>Chocolat chaud - Hot chocolate with milk</b> .....	4€



**Sans gluten**  
*Gluten free*



**Végétalien**  
*Vegan*



**Végétarien**  
*Vegetarian*

# la Table

Déjeuner  
au jardin

# des Fées

## Nos boissons

### POUR SE RAFRAÎCHIR - *To cool down*

Verre de jus de pommes artisanal (19cl) - <i>Glass of Apple juice</i> .....	3,50€
Soda (33cl) .....	4€
Coca, Coca Zéro, Perrier, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina	
Bière blonde OU IPA OU Ambrée (33cl) .....	5€
<i>Blonde beer OR Ambe OR IPA (33cl)</i>	
Eau purifiée gazeuse (75cl) - <i>Sparkling water</i> .....	2€

### NOS VINS - *Our wines*

#### **CHINON ROUGE - Red Chinon AOC**

**12 cl**

**75cl**

« Le Rivau » - Cabernet France 2023

5€

22€

*Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)*



«Les Blancs manteaux» La Noblaie - Bio 2020

6€

27€

*Terroir Argilo - Calcaire (structuré) / Lime Stone*

#### **GAMAY ROUGE - IGP**

« Expérience Gamay » - par Baudry Dutour 2023

5€

22€

#### **CHINON ROSÉ**

«La fée du Rivau» - Cabernet Franc (2023)

5€

22€

#### **VIN BLANC - White wine**

«Artémis» - Château du Rivau - Chenin - 2023

6,50€

30€



«Chante le vent » - la Noblaie - Chenin - Bio 2020

30€

« Petit Lieu dit » - Baudry Dutour - Sauvignon IGP 2024

5€

22€