

**Hervé GUTTIN,
chef de cuisine**

Menu Saveur à 29 € :

Terrine de foie gras de canard, marmelade de griottes au Lillet rouge,
cœur de sucrine et pain toasté (12.60 €)

Ou

Emietté de crabe au citron vert et nectarines, gaspacho de concombre au yaourt grec, croustillant au curcuma (12.40 €)

Ou

Petit tartare de bœuf charolais au couteau, sablé au Sainte-Maure-de-Touraine et
mousse légère d'œuf mimosa (12.10 €)

Le « GUT BURGER » au paleron de veau fondant, tomates, mozzarella, basilic, bacon, sauce aux tomates confites et
« onions rings » (16.00 €)

Ou

Pavé de cabillaud cuit à la plancha, tagliatelles à l'encre de seiche et tomates fraîches,
crème de moules au curry (16.20 €)

Ou

Magret de canard rôti aux abricots, pastilla de légumes aux amandes grillées et
sauce au romarin et vinaigre de xérès (16.00 €)

Carte des desserts

Menu Découverte à 21 € :

Bagel de rillettes de saumon à la fève tonka et betteraves (8.00 €)

Ou

Millefeuille de tomates et fromage frais, vinaigrette au basilic et sorbet au vinaigre balsamique (7.90 €)

Ou

Salade de pommes de terre et jeunes pousses de poireaux, crème citronnée aux herbes fraîches et
tartine d'andouillette tiède à la moutarde (7.90 €)

Poitrine de cochon demi-sel croustillante et fondante, crème de petits pois,
compotée d'oignons au pesto de tomates et pommes de terre nouvelles rôties au thym (12.90 €)

Ou

Pavé de merlu préparé à la grenobloise, pommes de terre écrasées au beurre noisette et
sauce au Montlouis et persil plat (14.30 €)

Ou

Suprême de poulet fondant, crumble de courgettes aux noisettes et grana padano,
crème de tomates confites (13.50 €)

Carte des desserts

Carte des desserts :

Dôme au melon en gelée de porto, sablé breton et caramel de porto épiced (7.80 €)

Ou

Nougat glacé au miel et nougatine, compotée d'abricots au thym (7.80 €)

Ou

Entremets façon forêt noire et glace au yaourt (7.80 €)

Ou

Macaron fraise/rhubarbe et sorbet à la fraise (7.80 €)

Ou

Eclair passion/framboise et sorbet à la framboise (7.80 €)

Les viandes

La bavette d'ailoyau (180g) *	15.00 €
Le Pavé de rumsteck (220g) *	18.00 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau préparé par nos soins (200g), servi avec frites et salade verte*	15.50 € L'assiette de
carpaccio de bœuf servi avec huile de basilic, copeaux de parmesan, frites et salade verte*	
La simple assiette de carpaccio (100g)	11.00 €
La double assiette de carpaccio (200g)	16.00 €
Cuisse de canard confite, pommes sautées et salade verte, sauce crémée aux champignons	13.50 €
Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne et frites	15.80 €

Toutes nos viandes rôties sont servies avec frites et sauce au choix : vin rouge, poivre ou sauce crémée aux champignons

***Garniture supplémentaire : frites, légumes du marché** 3.00 €

Les fromages

Assiette de fromages fermiers et salade de saison	8.50 €
Assiette de fromages de chèvre fermiers frais et affinés et salade de saison	8.50 €
Salade de chèvre chaud de Sainte-Maure-de-Touraine	8.50 €

Menu enfant : un poisson ou viande du jour et un dessert 8.90 €

Formules servies au déjeuner du mardi au vendredi :

Le Plat du Bistrot : une entrée et un plat ou plat et un dessert (du jour) 10.50 €

Le Menu du Bistrot : une entrée, un plat et un dessert (du jour) 15.90 €

Le chef est en mesure de prouver l'origine de ses viandes.

Nous acceptons les cartes bancaires (Visa, Eurocard, Mastercard, American Express, Diner's Club), les tickets restaurants et les chèques vacances.

TVA 10 % et service compris