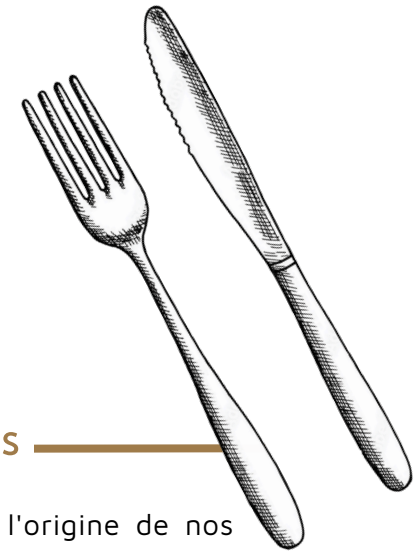
LES VALEURS DU GARDEN

Nos deux parcours dans la restauration nous ont permis de connaître nos attentes en terme de qualité de produits et de service. C'est pourquoi depuis maintenant presque 2 ans, nous avons décidé de donner vie au "Garden" afin de vous faire découvrir une cuisine plus sincère et de meilleure qualité. Nous vous proposons donc une cuisine 100% maison avec un maximum de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. C'est également le cas pour certaines boissons que nous vous proposons.

Notre cuisine étant 100% maison, des ruptures sont possibles.
Merci de votre compréhension.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

- **Fruits & légumes** : Au pied de l'arbre bio (St Etienne de Chigny), Légumes de Loire (Berthenay), Vergers de Fontenay (Lignières de Touraine)
- **Pains** : Boulangerie Champion & Boulangerie de l'Eglise (Langeais)
- **Truite** : Le moulin de Langeais (Les Essards)
- **Oeufs bio** : Les champs dons (Manthelan)
- **Farine Bio** : Ferme de la Georgerie (Rouziers de Touraine)
- **Fromage de chèvre** : Mabiquette (Villandry)
- **Viandes et poissons** : Savia (Saumur)
- **Champignons** : La cave des figuiers (Cinq Mars la Pile)
- **Glaces** : Le Palais de la Glace (Tours)



ORIGINES DE NOS PRODUITS & ALLERGÈNES

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour plus d'informations sur l'origine de nos produits. Vous pouvez également retrouver la liste des allergènes au comptoir caisse.

@LEGARDENLANGEAIS

@LEGARDEN.RESTAURANT

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE LA MER

Carpaccio de thon rouge aux oignons nouveaux, cacahuètes, vinaigrette thaï, zeste de citron et jeunes pousses.

11€

GASPACHO CHARENTAIS

Soupe froide de melons, chips de jambon de Bayonne, sorbet basilic et croûtons au thym.

9€

TARTARE DE TOMATES

Macédoine de tomates d'antan marinée au pesto, pickles d'oignons rouges, mozzarella di bufala et croûtons au thym.

8€

LES BURGERS

Nos pains à burger sont réalisés sur place à partir de farine et d'oeuf bios locaux. Les burgers sont également réalisables en **version végétarienne**. Servis avec frites maison et salade verte.

LE TOURANGEAU - 18,50€

Steak haché (VBF - 120g.), chèvre cendrée type "Sainte Maure", pommes de Lignières de Touraine, lard grillé, pickles d'oignons rouges, mayonnaise au miel, salade.

L'ITALIEN - 18,90€

Steak haché (VBF - 120g.), coppa, mozzarella panée, pickles d'oignons rouges, tomates confites, pesto, salade.

LE TRADITIONNEL - 17,90€

Steak haché (VBF - 120g.), cheddar rouge Wyke, bacon, pickles de cornichons et d'oignons, tomates, salade et sauce BBQ.

LE BASQUE - 19,50€

Steak de canard (FR - 120g.), chips de jambon de Bayonne, cheddar poivré, pickles d'oignons rouges, mayonnaise au piment d'Espelette.

*VBF : Viande bovine Française.

SALADES & AUTRES

SALADE TERROIR - 18,50€

Chèvre cendrée type "Sainte Maure", rillons tourangeaux, pickles de raisins, macédoines de pommes, vinaigrette au miel, noix et salade verte.

TARTINE NORDIQUE - 16,90€

Tartine de brown bread maison, gravlax de truite de Langeais, tagliatelles de légumes de saison, pickles d'oignons rouges, fromage frais à la ciboulette, salade verte.

SALADE VÉGÉTARIENNE - 16,90€

Salade composée de saison, nous consulter pour plus d'informations.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

LES POISSONS

Accompagnement au choix pour tous les plats suivis d'un astérisque (*)

LA TRUITE* - 18€

Tartare de truite marinée au citron, échalotes, herbes fraîches, moutarde à l'ancienne, baies de Goji et pesto d'herbes de saison.

LE PARMENTIER - 20€

Haddock, écrasé de pommes de terre à l'ail et au persil, crème citronnée et oignons nouveaux accompagnés d'une salade verte.

LE THON ROUGE* - 24€

Pavé de thon rouge (péché au large du Pays basque) mi-cuit, mariné à l'italienne (pesto et tomates confites) et snacké à la plancha.

LES VIANDES

Accompagnement au choix pour tous les plats suivis d'un astérisque (*)

L'ANDOUILLETTE FICELLE* - 19€

Généreuse andouillette de Montreuil-Bellay (49) - Minimum 200g.
Grillée à la plancha accompagnée d'une sauce marchand de vin et de salade verte.

L'ENTRECÔTE* - 25€

Belle entrecôte "Rouge des prés" (49) - 300g.
Accompagnée d'un beurre persillé.

TARTARE FAÇON "THAÏ"* - 18€

Tartare de boeuf charolais (VBF - 180g.) au couteau façon "Thaï", oignons nouveaux, huile de sésame, sauce soja sucrée, gingembre, cacahuètes.

DUO DE BROCHETTES* - 23€

Brochette de magret de canard du Sud-Ouest (120g.) à la plancha accompagnée d'une sauce thaï / Brochette de poulet fermier marinée aux citron et thym (120g.)

*CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites maison
- Purée du moment
- Tartare de légumes de saison

LES SUPPLÉMENTS

- Accompagnement (4€)
- Sauce maison (2€)
- Bol de salade (3€)

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

FORMULE DU JOUR

Formule affichée à l'ardoise. **Uniquement le midi en semaine**.
Elaborée uniquement à partir de produits frais.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19,90€
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT : 17€50
PLAT DU JOUR : 15,50€

GRILLADE DU MOMENT - 16,50€

Grillade affichée à l'ardoise. **Uniquement le midi en semaine**.
Accompagnée de frites et de salade verte.

FORMULE ENFANT - 13€

Pour les moins de 10 ans.
La formule comprend un sirop à l'eau, un plat et une boule de glace.

FISH & CHIPS

Pané de colin accompagné de frites maison et d'une sauce ketchup.

MINI BURGER

Petit pain maison, steak haché VBF 100g, cheddar, ketchup. Accompagné de frites maison.

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ
le Collège Culinaire de France

Un droit de couvert de 4€ sera appliqué pour toute personne qui ne se restaure pas.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

ASSIETTE DE FROMAGES 7€

Assiette composée de trois fromages accompagnée d'une salade verte.

LES CRÉATIONS SUCRÉES

LE PAVLOVA DU VERGER - 9€

Meringue sèche accompagnée d'un tartare de pommes surmonté d'une crème fouettée vanillée et d'un coulis de fruit du verger.

LE BABA EXOTIQUE - 10€

Savarin imbibé au sirop de rhum Negrita, coulis de fruits exotiques, crème fouettée à la noix de coco et tuile biscuit ananas.

LA MOUSSE CHOCOLAT - 8€

Mousse au chocolat Valrhona Ariaga 59% au zeste d'orange accompagnée d'une crème glacée à la noix de coco et éclats d'amandes.

LE NOUGAT TURON GLACÉ - 9€

Dôme à la crème glacée Nougat Turon, meringue italienne, raisins secs et kumquats confits accompagnés d'un coulis de fruits rouges.

LES COUPES GLACÉES 9€

LA COUPE DU GARDEN

Sorbet violette, crèmes glacées verveine-citron, rose-litchi accompagnés de crème fouettée vanillée et coulis de fruits rouges.

LA COUPE DES ROSACÉES

Sorbets fraise-thym, mûre-citron et framboise accompagnés de crème fouettée vanillée et coulis de fruits rouges.

LA COUPE GOURMANDE

Crèmes glacées vanille-cookie, cacahuètes, caramel au beurre salé accompagnés d'un coulis de caramel et éclats de crumble.

LA COUPE DES ÎLES

Crème glacée à la noix de coco, sorbet des îles (mangue-passion-citron vert), sorbet banane accompagné de crème fouettée à la noix de coco et d'un coulis exotique.

COUPE PERSONNALISÉE

1 BOULE : 3,50€ 2 BOULES : 6,50€ 3 BOULES : 8€

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1€ SUPPLÉMENT COULIS : 1€

NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille à l'ancienne, caramel au beurre salé, café, chocolat, pistache, rhum-raisins, vanille-cookie, cacahuètes, rose-litchi, verveine-citron, noix de coco, menthe chocolat

NOS SORBETS

Fraise, fraise-thym, mure-citron, sorbet des îles, banane, citron vert, violette, framboise

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

LES BOISSONS GOURMANDES

Les boissons gourmandes sont accompagnées de 4 mignardises sucrées faites maison.

LE CAFÉ	LE THÉ	LE CHOCOLAT
7,90€	8,90€	8,90€

LES CAFÉS

	Simple	Double
PERLE NOIRE 100% Arabica. Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'arabica.	1,80€	3,20€
HONDURAS 100% Arabica Bio & Equitable. Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.	2,60€	4,60€
MOKA NOISETTE Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.	2,60€	4,60€
DÉCAFÉINÉ Assemblage des meilleures origines pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine.	2€	3,50€

LES THÉS & TISANES 4€

JASMIN BLANC BIO (thé vert & blanc) 3-4 min.
KUKICHA BIO (thé vert du japon) 3-4 min.
MOROCCO SPIRIT (thé vert & menthe douce) 4-5 min.
T REVIVE BIO (thé vert, citronnelle & gingembre) 3-4 min.
ALL DAY T (thé noir du Sri Lanka) 4-5 min.
COMTE GREY BIO (thé noir & bergamote) 4-5 min.
INDIAN MOOD (thé noir, épices & écorces de yuzu) 4-5 min.

T RELAX BIO (tilleul, verveine & camomille) 4-5 min.
GRANOTCHA BIO (sarrasin & orge) 5-6 min.

Lydia Gautier
THÉS & TISANES

PRIX NETS SERVICE COMPRIS