

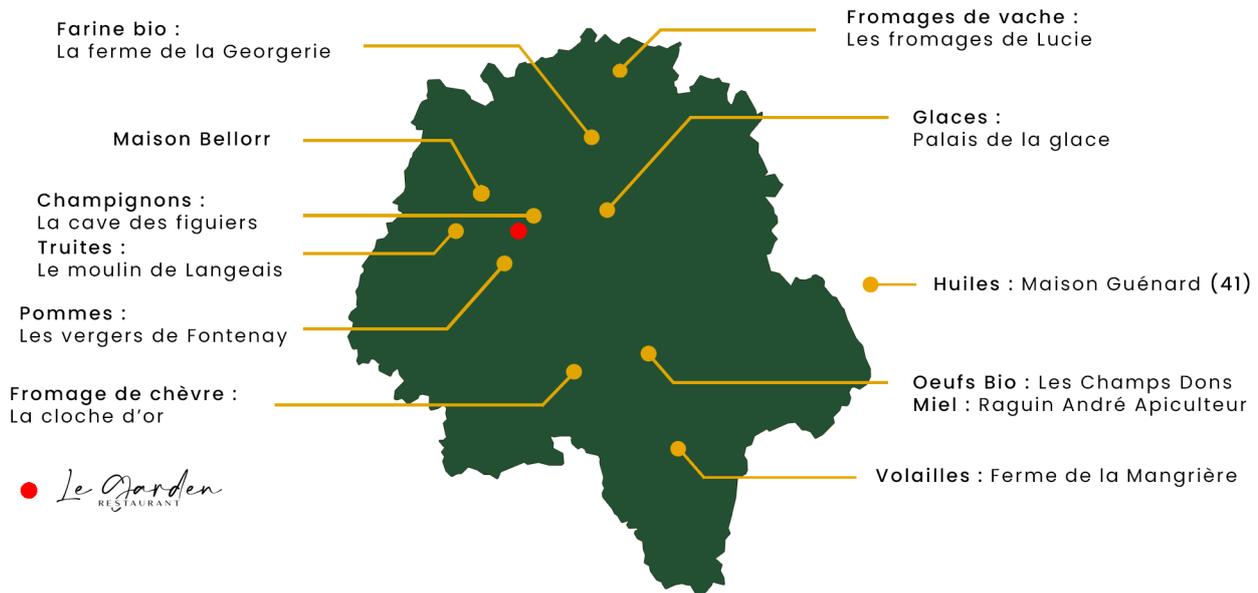


Nos deux parcours dans la restauration nous ont permis de connaître nos attentes en terme de qualité de produits et de service.

C'est pourquoi depuis maintenant plus de 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.



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.

La planche apéritive

Planche gourmande composée de plusieurs mignardises salées selon les envies du chef. Nous consulter pour plus d'informations.

7€/pers.

Les entrées

Tartare du vivier à la "Tourangelle"	12€
Tartare de truite Langeaisienne à l'huile de noix du Centre Val de Loire, Sainte Maure de Touraine, pommes, morceaux de noix et pickles d'oignons. (Également disponible en plat : 19€)	
Carpaccio de thon rouge à l'italienne	14€
Thon rouge mariné au pesto de basilic, tartare de tomates et copeaux de parmesan	
Gaspacho de tomates	11€
Soupe froide de tomates, poivrons, concombres, ail, pesto, chips de jambon de Bayonne et crème glacée au basilic	

Les poissons

Fish'N Chips de Langeais	19€
Filet de truite de Langeais panée à la chapelure panko. Servi avec frites et une crème d'aïoli	
Le Thon rouge	26€
Pavé de thon rouge mi-cuit et caramélisé à la sauce thaï (soja, huile de sésame, ail et persil), graines de sésame et riz rouge de Camargue	
Les Sardines grillées	18€
Sardines de la baie de St Gilles (85) grillées au four, assaisonnées au thym et à l'huile d'olives. Servies avec des légumes de saison rôtis	

Le coin du boucher

L'Andouillette :	20€
Pavés d'andouillette ficelle (200g.) de Montreuil Bellay (49). Servi avec une purée de pommes de terre au beurre persillé et une sauce moutarde au moût de raisins	
Tajine fermier :	18€
Filet de poulet fermier de la Mangrière cuit à basse température. Servi avec polenta aux olives vertes, éclats d'abricots secs, citron et jus de cuisson	
L'Entrecôte du Maine et Loire	26€
Race à viande "Rouge des prés", pièce de 300g. Servie avec frites, salade verte et sauce au choix	
Le Canard de Touraine	23€
Magret de canard de la Mangrière (250g.) à la plancha. Servi avec une purée de pommes de terre au beurre persillé et une sauce aux fruits rouges	

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre, moutarde au moût de raisins, fruits rouges : 2€

Les suggestions

N'hésitez pas à jeter un coup d'oeil sur notre ardoise des suggestions, il serait dommage de louper quelque chose !

Vous y trouverez également la grillade du moment (uniquement le midi en semaine)



BURGERS

Le Tourangeau	18,50€
Steak haché 120g., Sainte Maure de Touraine, rillons grillés, mayonnaise au miel et salade	
Le Fermier	19€
Haché de canard de Touraine 120g., magret de canard fumé, fromage "Tuffeau", pickles d'oignons rouges, mayonnaise et salade	
Le Smoky	18€
Steak haché 120g., bacon, cheddar fumé, pickles d'oignons rouges, cornichons, sauce barbecue et salade	
L'Éphémère	
Recette éphémère, se référer à l'ardoise des suggestions !	



Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne !
Le pain de nos burgers est fabriqué sur place à partir de farine et d'oeufs bio de Touraine.

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre, moutarde au moût de raisins, fruits rouges : 2€

Les salades 18€

Salade fermière façon "Caesar"

Aiguillettes de poulet de la Mangrière panées au panko, copeaux de fromage "Tuffeau" de Touraine, sauce blanche à la Tourangelle, tomates d'antan, croûtons et salade verte

Salade Tourangelle

Poêlée de rillons au vin rouge, Sainte Maure de Touraine, noix, pommes, croûtons, vinaigrette et salade verte

Formule du jour

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour	15,90€
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	17,90€
Entrée + Plat + Dessert	19,90€

Menu affiché sur l'ardoise

FORMULE ENFANT

Jusqu'à l'âge de 10 ans

Mini burger ou Aiguillettes de poulet panées
+ Frites ou purée de pommes de terre persillées
+ 1 boule de glace

= 12€

Vous préférez le fromage ?

Assiette composée d'une sélection de trois fromages faite par le chef, accompagnée de salade verte, de noix et d'une confiture locale

9€

Les desserts 11€

Le Mystère glacé

Dôme glacé à l'abricot et vanille à l'ancienne, coeur meringué, éclats de pistaches grillées et coulis d'abricots

Le Pavlova floral

Buchettes de meringue sèche, fruits de saison, crème fouettée à la rose et coulis de fruits rouges

La Mousse signature

Mousse au chocolat Valrhona Ariaga 59% infusée à l'huile de noisettes françaises de la Maison Guénard, crème glacée à la fleur de lait et éclats de noisettes

Le Baba mojito

Savarin imbibé au sirop de rhum Negrita et menthe, crème fouettée à la menthe et citron vert

Les coupes glacées 9€

La Gourmande

Crèmes glacées vanille, fleur de lait et crème brûlée spéculoos, crème fouettée vanillée, éclats d'amandes et coulis de caramel au beurre salé

La Tourangelle

Crèmes glacées au nougat Turon, miel de Touraine et praliné de la chocolaterie Pecq, crème fouettée vanillée, éclats d'amandes et sauce au chocolat Valrhona

La Florale

Sorbet violette, crèmes glacées rose-litchi et verveine-citron, crème fouettée à la rose, éclats d'amandes et coulis de fruits rouges

La coupe du Verger

Sorbets abricot, pomme et pêche de vigne, crème fouettée vanillée, éclats d'amandes et coulis d'abricots

"Personnalisez votre coupe de glaces"

1 boule

3,50€

2 boules

6,50€

3 boules

8€

Les crèmes glacées : Vanille à l'ancienne, caramel au beurre salé, chocolat, praliné, nougat Turon, miel de Touraine, menthe-chocolat, fleur de lait, café, crème brûlée-spéculoos, pistache, rose-litchi et verveine-citron

Les sorbets : Pomme, poire, pêche de vigne, abricot, fraise, citron vert, violette

Supplément chantilly ou coulis : 1€



Les boissons gourmandes

& leurs 3 mignardises !

Le café

8€

Décaféiné (+0,20€)

Moka noisette (+0,60€)

Honduras (+0,60€)

Le thé

9€

Le chocolat

9€



Les cafés

	Simple	Double
Perle noire 100% arabica. Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'arabica	1,90€	3,30€
Honduras 100% Arabica Bio & Équitable. Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec	2,70€	4,70€
Moka Noisette Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise	2,70€	4,70€
Décaféiné Assemblage des meilleures origines pour un expresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine	2,10€	3,60€

Les thés & tisanes

4€

Jasmin blanc bio (*Thé vert & blanc*) : 3-4 mins

Kukicha (*Thé vert du Japon*) : 3-4 mins

Morocco spirit (*Thé vert & menthe douce*) : 4-5 mins

T-Revive bio (*Thé vert, citronnelle & gingembre*) : 3-4 mins

All Day T (*Thé noir du Sri Lanka*) : 4-5 mins

Comte Grey bio (*Thé noir & bergamote*) : 4-5 mins

Indian Mood (*Thé noir, épices & écorces de yuzu*) : 4-5 mins

Tisane T-Relax bio (*Tilleul, verveine & camomille*) : 4-5 mins

Tisane Granotcha bio (*Sarrasin & orge*) : 5-6 mins



Lydia
Gautier
THÉS & TISANES