



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 3 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.



● *Le Jardin*

1. Les fromages de Lucie
2. La ferme de la Georgerie (Farine)
3. Maison Bellorr (Escargots, truffe noire)
4. La cave des figuiers (Champignons)
5. Le moulin de Langeais (Truites)
6. Le palais de la glace
7. Les vergers de Fontenay (Pommes)
8. Lucie Halban (Légumes)
9. La cloche d'or (Sainte Maure de Touraine)
10. L'oeuf bio de Touraine
11. Maison Galland (Porc)
12. La ferme de la Mangrière (Volailles)
13. Maison Guénard (Huiles)

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

- Le Bao de Langeais** 12€
Pain vapeur maison, rillettes de truite de Langeais à l'huile d'olives, légumes de saison croquants, pickles d'oignons et sauce thaï
- Les Escargots à la tourangelle** 14€
Escargots de Touraine gratinés au fromage "tuffeau", sauce marchand de vin et émietté de rillettes de Tours
- Le Foie gras** 17€
Foie gras de canard maison au Cognac, compotée de figues et oignons confits.
Servi avec tartines grillées et salade verte
- Le Velouté du moment** 10€
(Se référer au tableau des suggestions)

Les poissons

- La Truite de Langeais** 19€
Ballotine de truite aux épinards accompagnée d'une sauce hollandaise, de riz jasmin et de légumes d'hiver vapeur
- La Pâtée de la mer** 26€
St jacques bretonnes, moules et haddock, crème persillée au vin blanc et légumes de saison

Le coin du boucher

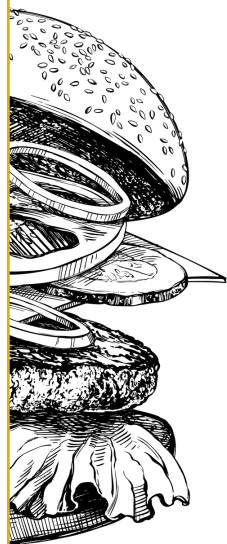
- Le Tournedos canard de Touraine** 24€
Tournedos de canard à la plancha accompagné d'une purée de pommes de terre persillées et d'une sauce poivre au Cognac.
Façon "Rossini" : Foie gras maison poêlé, magret de canard fumé et oignons confits (+4€)
- Le poulet fermier** 19€
Mijoté de poulet de Touraine aux shiitakés et pleurotes accompagné d'une sauce poulet, légumes d'hiver et riz jasmin
- L'Entrecôte du Maine et Loire** 29€
Race à viande "Rouge des prés", pièce de 300g. Servie avec frites, salade verte et sauce au choix
- Le Pithivier Tourangeau** 23€
Tourte aux farces de canard et porc de Touraine, pleurotes persillées accompagnée d'une sauce forestière à la truffe noire

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre, marchand de vin : 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)



BURGER

Le Montagnard	18,50€
Steak haché (VBF 120g.), Reblochon fermier AOP, lard fumé, oignons confits, mayonnaise et salade	
Le Fermier	19€
Haché de canard de Touraine (120g.), magret de canard fumé, fromage "Tuffeau", sauce poivre, oignons confits et salade (Option Foie gras poêlé : +3€)	
Le Smoky	18€
Steak haché (VBF 120g.), bacon, cheddar fumé Wyke, oignons, sauce barbecue et salade	

Servi avec frites maison et salade verte

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre, marchand de vin : 2€



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.

Salade fermière

20€

Foie gras de canard au Cognac, magret de canard fumé, pommes de terre rissolées, oignons confits et salade verte

Formule du jour

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour	17€
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	19€
Entrée + Plat + Dessert	21€

Menu affiché sur l'ardoise

FORMULE ENFANT

Jusqu'à l'âge de 10 ans

Mini burger ou Mijoté de poulet ou Steak haché
+ 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 maison

10€

Les desserts 11€

Le Mokka Millefeuille

Ganache au chocolat blanc/café, disque feuillantine chocolat-praliné, chantilly et coulis de caramel au café

La Pomme de Lignières

Pomme pochée au sirop d'épices d'hiver, éclats de crumble et coulis de caramel au beurre salé

La Mousse signature

Mousse au chocolat Valrhona 59% à l'huile de noisettes de la Maison Guénard, crème glacée au praliné et éclats de noisettes

Le Baba façon "Forêt noire"

Savarin cacao imbibé au sirop amaretto, cerises amarena et chantilly vanillée

Les coupes glacées 9€

La Gourmande

Crèmes glacées praliné, crème brûlée-speculoos et caramel au beurre salé, coulis de caramel au beurre salé et éclats d'amandes

L'Apple Pie

Sorbet pomme, crèmes glacées cannelle et vanille, coulis de caramel au beurre salé et éclats de crumble

"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, café, menthe-chocolat, cannelle, crème brûlée-speculoos

Les sorbets : Pomme, citron vert, fraise, banane

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	1,90 €	3,30 €
100% arabica. Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'arabica		
Honduras	2,70 €	4,70 €
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		
Moka Noisette	2,70 €	4,70 €
Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise		
Décaféiné	2,10 €	3,60 €
Assemblage des meilleures origines pour un expresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine		

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