



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.

À travers nos formules, vous pourrez découvrir notre cuisine locale et 100% maison au gré des saisons, de nos partenaires locaux et de nos inspirations.

C'est également le cas pour certaines boissons que nous vous proposons.



● *Le Jardin*

1. Les fromages de Lucie
2. La ferme de la Georgette (Farine)
3. Maison Bellor (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. Herb'âmeagie (Fleurs comestibles)
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.

LES ENTRÉES

L'Oeuf parfait à la Tourangelle : 10€

Oeuf cuit à 64°C, crème de Sainte Maure de Touraine, lard fumé, oignons frits, coulis de balsamique

Le Gaspacho : 10€

Soupe froide de tomates au basilic, burratina, croûtons et pesto

L'Arancini : 12€

Belle croquette à la polenta de Touraine au parmesan, jambon de Bayonne, pesto, mesclun

Nb : Pour les petites faims, ces entrées sont proposées seules avec un supplément de 4€

LES VIANDES

L'Entrecôte du Maine et Loire : 30€

Race à viande "Rouge des prés" (minimum 300g.)

Le Tournedos de canard de la Mangrière : 25€

Façon Rossini : Foie gras poêlé et tranches de magret de canard fumé (+4€)

L'Andouillette ficelle de Montreuil-Bellay : 22€

Sauce au choix : Poivre au Cognac, marchand de vin, mayonnaise, barbecue

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre ou frites

Le Tartare Thaï (ou traditionnel) : 22€

Tartare au couteau (race charolaise 180g), huile de sésame, cacahuètes, sauce soja

Accompagné de frites

LES BURGERS

Accompagnés de frites maison et de salade verte

Le Smoky : 18€

Steak haché VBF 125g, cheddar mature, bacon, oignons frits, sauce barbecue

Le Tourangeau : 20€

Steak haché VBF 125g, Sainte Maure de Touraine, lard fumé, pickles d'oignons, mayonnaise au miel

Le Sud-Ouest : 20€

Haché de canard de Touraine 130g, Ossau Iraty, magret de canard fumé, pickles d'oignons, mayonnaise au piment d'Espelette

Façon Rossini : Foie gras poêlé (+4€)

Nb : Nos pains à burger sont réalisés sur place. Également disponibles en version végétarienne

LES POISSONS

Le Curry de la mer : 23€

Poisson de saison, moules, crème au lait de coco et curry de Madras, riz camarguais façon pilaf et petits légumes de saison

Le Sardines Vendéennes : 18€

Grillées au four, mayonnaise à la feuille d'huitre. Accompagnées de frites et de salade

Supplément sauce maison : 2€

Mayonnaise, barbecue, marchand de vin, poivre au Cognac

LE FROMAGE

Le trio de fromages : 9€

Assiette composée de trois fromages sélectionnés par le chef, accompagnée d'une salade et d'une gelée de fruits maison

LES CRÉATIONS SUCRÉES

Le Baba exotique : 11€

Savarin imbibé au sirop de rhum vanillé, crème fouettée à la mangue, noix de coco râpée

La Pavlova florale : 11€

Meringue à la française, chantilly à la rose, fruits de saison, coulis de fruits rouges, éclats d'amandes

La Mousse signature : 11€

Chocolat Valrhona Ariaga 59%, huile de noisettes, noisettes caramélisées, crème glacée au praliné

La Boisson gourmande : Café (10€) - Thé (12€) - Chocolat (14€)

Accompagnée de trois mignardises : *Cookie, rocher coco, mini pavlova*

LES VERRINES GLACÉES

La Gourmande : 10€

Frozen yogurt maison, vanille à l'ancienne, praliné, coulis de caramel au beurre salé, éclats de cookie

L'Exotique : 10€

Frozen yogurt maison, banane, noix de coco, coulis de mangue, brisures de rocher coco

La Florale : 10€

Frozen yogurt maison, rose-litchi, verveine-citron, coulis de fruits rouges, éclats de meringue

Le Fraisier : 10€

Frozen yogurt maison, fraise, vanille à l'ancienne, coulis de fruits rouges, éclats de crumble

LA FORMULE ENFANT

Jusqu'à 10 ans : 14€

La Boisson

Un sirop à l'eau Monin : *Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe*

Le Plat

Un steak haché français ou une saucisse de Touraine

Accompagné d'une purée de pommes de terre ou de frites maison

Le Dessert

Le petit sundae maison avec un coulis au choix : *Caramel au beurre salé, fruits rouges, mangue*