



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 Garden*

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. 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 provençale : 10€

Oeuf cuit à 64°C, sauce tomate au thym, croûtons, chips de jambon de Bayonne et pesto

Le Cheesecake : 11€

Truite vapeur, fromage frais à l'aneth, crumble salé, vinaigrette aux agrumes, pesto et mesclun

Le Gaspacho Charentais : 10€

Soupe froide de melon, mozzarella di bufala, croûtons et coulis de balsamique

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

LES VIANDES

Accompagnées de frites maison et de salade verte

L'Entrecôte du Maine et Loire : 30€

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

Le Filet de canard de la Mangrière : 26€

Sauce au choix : Poivre au Cognac, mayonnaise, barbecue

Le Tataki de canard de Touraine : 26€

Filet de canard mariné à la sauce teriyaki, mayonnaise à l'huile de sésame

Le Tartare Tourangeau (ou traditionnel) : 22€

Tartare au couteau (race charolaise 180g), Sainte Maure de Touraine, pickles d'oignons, noix, miel, mayonnaise

LES BURGERS & SALADE

Accompagnés de frites maison et de salade verte

Le Smoky : 18€

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

Le Tourangeau : 20€

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

L'Italien : 20€

Steak haché VBF 125g, mozzarella di bufala, tomates confites, pickles d'oignons et pesto

La Salade Tourangelle : 20€

Sainte Maure de Touraine, rillons, pickles d'oignons, miel, noix, croûtons, salade

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

LES POISSONS

La Nage de moules au safran : 24€

Moules cuites vapeur, crème de safran de Langeais au lait de coco, riz jasmin façon pilaf, carottes rôties, herbes fraîches et pesto

La Tartine nordique : 20€

Brownbread maison, fromage frais aux herbes, gravlax de truite de Langeais, tagliatelles de légumes, pickles d'oignons, pesto et mesclun

Supplément sauce maison : 2€

Mayonnaise, barbecue, 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 mojito : 11€

Savarin imbibé au sirop de rhum à la menthe fraîche, chantilly mojito et éclats d'amandes

Le Kurotsuki : 11€

Crème de citron, meringue, ganache sésame noir et chocolat blanc, graines de sésame

La Mousse signature : 11€

Chocolat Valrhona Ariaga 59%, sauce pistache-chocolat blanc, éclats de pistaches

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

Accompagnée de trois mignardises

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*

LES CAFÉS

Par Café Richard

Simple

Double

Perle noire - Intensité 6

100% arabica. Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'arabica

2,10€

3,80€

Honduras - Intensité 6

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

3€

5,50€

Moka Noisette - Intensité 7

Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette.
Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise

3€

5,50€

Décaféiné - Intensité 4

Assemblage des meilleures origines pour un expresso aux saveurs
pleines et onctueuses sans caféine

2,50€

4€

Le Chocolat chaud : 5,90€

LES THÉS & TISANES : 5€

Par Lydia Gautier

Jasmin blanc bio : 3-4 mins

Un grand classique réécrit où la délicatesse du thé blanc du Népal est soutenue par le thé vert au jasmin de Chine et un soupçon de pétales de rose.

Kukicha : 3-4 mins

Thé japonais kukicha issu de Kagoshima (Kyushu), assemblage de tiges et feuilles de sencha.
Notes boisées, végétales et marines, à l'effet désaltérant

Morocco spirit : 4-5 mins

Assemblage inspiré du thé à la menthe marocain, à base de thé vert gunpowder et de menthe nanah.
Notes fraîches, boisées et légèrement toastées, pour une tasse intense et rafraîchissante.

T-Revive bio : 3-4 mins

Thé vert japonais rafraîchissant, sublimé par la citronnelle et le gingembre.
Une infusion estivale aux notes vives, à la fois détox et dynamisante.

All Day T : 4-5 mins

Thé Pure Ceylan aux bourgeons argentés, aux notes boisées et légèrement zestées.
Un grand classique élégant, idéal à tout moment de la journée.

Comte Grey bio : 4-5 mins

Earl Grey d'altitude du Népal, aux notes boisées et d'amande, relevé par une bergamote bio intense.
Une interprétation vive et élégante de ce grand classique.

Indian Mood : 4-5 mins

Thé Assam façon chaï, mêlant cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle et une touche de yuzu.
Une tasse chaleureuse et acidulée, idéale à savourer toute l'année.

Tisane T-Relax bio : 4-5 mins

Tisane apaisante aux fleurs de tilleul, verveine et camomille.
Un mélange doux et végétal, aux notes miellées, zestées et légèrement fruitées.

Tisane Granotcha bio : 5-6 mins

Boisson à base d'orge et de sarrasin torréfiés, inspirée des traditions asiatiques et italiennes.
Un mélange français aux notes douces, toastées et légèrement salines, à la fois rond et réconfortant.

Cocktails *Signatures* : 9€

(Tous disponibles en version sans alcool : 7€)

Le Garden (18cl.)

Italicus - Purée de framboise -
Violette - Citron - Eau pétillante

Le Madeleine (16cl.)

Amaretto - Cointreau
Citron - Ananas

Jamaïcain Mule (18cl.)

Rhum épicé - Citron vert -
Angostura - Ginger beer

Bar à *Spritz* : 9€

Choisissez votre liqueur,
je m'occupe du reste !

- Apérol
- Campari
- Amaretto
- Napoléon
- Limoncello
- Gauloise
- St Germain



Bière *Pression*

Grimbergen (bière blonde d'abbaye 6,7%)

Pression	25cl. : 4€	50cl. : 7€
Monaco	4,80€	7,50€
Panaché	4,50€	7,00€
Picon	4,80€	7,50€

Bière *Artisanales*

Bouteille de 33cl. : 6,50€

Loirette Ambrée (7,5%) - Céré-la-Ronde

Art is an ale IPA (6,9%) - Amboise

Art is an ale Chromatic (5,5%) - Amboise

Les *Apéritifs & Spiritueux*

Kir plat (12cl.) : 5,50€

Kir pétillant (12cl.) : 5,50€

Pêche, mûre ou cassis

Kir Chambord (12cl.) : 6,50€

Vermouth bio Distiloire (8cl.) : 5,20€

Porto (8cl.) : 4,90€

Pastis bio Distiloire (3cl.) - 45° : 5,20€

Ricard (3cl.) - 45° : 4,20€

Whiskies (4cl)

Whyte & Mackey (Blend) 40° : 5,90€

Jack Daniel's (Bourbon) 40° : 6,50€

Bellevoye bleu (Malt) 40° : 6,50€

Nikka from Barrel (Malt) 51,4° : 6,90€

Rhums (4cl)

Don Papa Baroko 40° : 6,50€

Ambré Épicé Distiloire 40° : 6,50€

Gin (4cl)

Héritier (Montlouis) 40° : 6,50€

Les *Digestifs* : 4cl.

Eau de vie Poire Williams - 40° 4,50€

Menthe Pastille - 24° 4,90€

Get 27 - 24° 4,50€

Bailey's - 27° 5,50€

Limoncello - 24,5° 4,50€

Amaretto - 28° 4,90€

Napoléon - 38° 4,90€

Cointreau - 40° 4,90€

Gauloise verte - 48° 6,50€



Les *Thés Glacés* : 5€

Éclat de Thé

Thé Vert & Fleur de Sureau

Fleur de Minuit

Thé Noir framboise & Violette

Les *Limonades* : 5€

La Rosée Sauvage

Framboise & Menthe fraîche

L'Évasion Dorée

Banane & Vanille

Les boissons *Fraîches*

Jus "Vergers de la Manse" (25cl.) : 5€ Orange, ananas ou pomme

La French Agrumes (25cl.) : 5€

Le Breizh Cola (ou Breizh Cola Zero (33cl.) : 4€

Les Sirops "Monin" à l'eau (25cl.) : 3€ / en Diabolo (25cl.) : 3,50€

Perrier (33cl.) : 4€

Eau plate "Thonon" (75cl.) : 4,50€

Eau pétillante "Vals" (75cl.) : 4,50€

Les *Vins*



12cl.



75cl.

AOP Saumur Champigny - Domaine du Val Brun (bio)

Vin fruité, frais, harmonieux, suave et gouleyant.

AOP Chinon - Domaine de la Marinière (bio)

Vin des copains, facile à boire et se marie avec toutes les cuisines.

AOC Bourgueil "Terres brunes" - Domaine du Petit Bondieu

Robe rubis profond aux notes boisées élégantes, toastées et grillées.

AOC St Nicolas de Bourgueil "Pirate de Loire" - Domaine Bois Mayaud

Si le vin est perlant, c'est normal, il reste du gaz carbonique naturellement présent dans le vin, ce qui favorise sa garde, il suffit juste de bien l'oxygéner ; Vin sans sulfites ajoutés !

AOP Montlouis Moelleux - Domaine le Pigeonnier

Robe dorée aux reflets brillants, il offre une riche longueur en bouche et une belle fraîcheur.

AOP Montlouis Chenin sec - Domaine le Pigeonnier

Robe or pâle, il offre une agréable acidité et une persistante fraîcheur en bouche.

AOC Touraine Chenonceaux "La Voute" - Joël Delaunay

Robe cristalline, jaune pâle aux reflets verts. Nez intense et élégant aux notes à la fois tropicales et florales.

AOC Valençay "Les Terrajots blanc" - Francis Jourdain

Robe dorée, nez aux senteurs de fruits exotiques, bouche caractérisé par des nuances minérales et exotiques. Vin sec, fruité et onctueux.

VDF Rosé demi-sec - Domaine Le Pigeonnier

AOP Touraine Noble-Joué - Manoir de la Mazeraie

Vin sec et fruité, rond, d'une belle fraîcheur et longueur en bouche. Arômes de roses, de pêches blanches et d'agrumes.

Pétillant & Champagne

AOP Montlouis brut - Domaine Le Pigeonnier

AOP Champagne brut - Jacquart Mosaïque

12cl.	75cl.
5€	26€
5,50€	28€
6€	30€
	30€
5€	25€
5€	25€
5,50€	27€
5,50€	27€
4,50€	22€
4,80€	24€
5€	27€
	49€