



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.

Cocktails *Signatures* : 10€

Le Garden (18cl.)

Italicus - Purée de framboise
Violette - Citron - Eau pétillante

Également disponible sans alcool : 7€

Le Yuzu Libre (18cl.)

Rhum cubain - Breizh Cola
Purée de yuzu

Le Japan Style (26cl.)

Gin Japonais - Purée de litchi
Hysope tonic

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€

Bellevoie 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€

Casablanca

Thé vert à la menthe

Valensol

Thé Noir framboise & Lavande

Les *Limonades* : 5€

Séoul

Rose & Litchi

Osaka

Yuzu & Fleur de cerisier

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.) : 4,20€

Les Sirops "Monin" à l'eau (25cl.) : 3,50€ / en Diabolo (25cl.) : 4€

Perrier (33cl.) : 4,20€

Eau plate "Thonon" (75cl.) : 4,80€

Eau pétillante "Vals" (75cl.) : 4,80€

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

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€

LES ENTRÉES

L'Oeuf parfait au foie gras : 15€

Oeuf cuit à 64°C, crème de foie gras, magret de canard fumé, éclats de noisettes et croûtons

Le Crèmeux de shiitakés : 11€

Shiitakés de Cinq mars la pile en velouté, huile de noix, éclats de châtaignes, lard grillé et croûtons

L'Escargot brioché : 14€

Escargots de Touraine en brioche accompagnés d'une crème de persil et de chips d'emmental

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

LES VIANDES

L'Entrecôte du Maine et Loire : 30€ (Sauce au choix : Mayonnaise, Barbecue, Marchand de vin)

Race à viande "Rouge des prés" (minimum 300g). Servie avec frites et salade verte

Le Canard à la japonaise : 28€

Filet de canard de Touraine snacké, bouillon miso aux légumes de saison, shiitakés, tofu, pâtes soba et graines de sésame

Le Porc "Roi rose de Touraine" : 20€

Joue de porc cuite au vin rouge accompagnée d'une purée de pommes de terre persillée et sauce marchand de vin

Le Tartare forestier : 23€

Tartare au couteau (race charolaise 180g) comme un traditionnel mais avec pickles de champignons, huile de truffe noire, chips d'emmental. Servi avec frites et salade verte

Le Perdreau farçi : 27€

Perdreau de Sologne farci au foie gras, à la farce de porc de Touraine et aux champignons. Accompagné d'une purée de pommes de terre persillée et d'une sauce aux figes

LES BURGERS & SALADE

Accompagnés de frites maison et de salade verte

Le Classique : 18€

Steak haché VBF 125g, bacon, cheddar mature, cornichons, pickles d'oignons, sauce barbecue

Le Tourangeau : 20€

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

Le Fermier : 21€

Haché de canard de Touraine 125g, lard grillé, cheddar fumé, pickles d'oignons, mayonnaise au piment d'Espelette

La Salade Tourangelle : 20€

Rillons poêlés au vin rouge, pickles de champignons et oignons, Sainte Maure de Touraine, huile de noix, croûtons et salade verte

NB : Pain fait maison / Version végétarienne disponible

LE POISSON

La Blanquette Mer & Rivière : 25€

Velouté de moules au safran de Langeais, ballotine de truite de Langeais vapeur, feuilles de chou et riz jasmin

Supplément sauce maison : 2€

Mayonnaise, barbecue, poivre au Cognac

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

LES FROMAGES

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

Le Camembert feuilleté (15mins) : 11€

Demi camembert feuilleté servi chaud avec une sauce marchand de vin et de la salade verte

LES CRÉATIONS SUCRÉES

Le Baba "Grand Marnier" : 12€

Savarin imbibé au sirop de Grand Marnier, chantilly à la mandarine et éclats d'amandes

L'Entremet des gourmands : 11€

Ganache montée au pop corn, génoise aux noisettes, éclats de spéculoos et caramel au beurre salé

La Mousse signature : 11€

Chocolat Valrhona Ariaga 59%, cerises amarena, chantilly et coulis de cerises

La Pomme pochée : 10€

Pomme de Lignières de Touraine pochée aux douces épices d'hiver, chantilly et éclats de crumble

Le Sundae caramel : 10€

Glace maison au fromage blanc/caramel, noisettes grillées et coulis de caramel au beurre salé

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

Accompagnée de trois mignardises

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 caramel

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.