

de l'uberge
bbaye

R E S T A U R A N T - H Ô T E L

Carte de saison

Merci au MIL Perche, Producteurs et Marché d'Intérêt Local.

Merci à Bruno DEBRAY, notre papa poule thironnais (28) pour ses œufs.

Merci à Pascal et Marie-Noël GASNIER, producteur de cidre fermier aux Corvées les Yys (28).

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



Menu Gourmand - 36 €

Une entrée, un plat, un dessert

Le Portobello sauce Chimichurri

Ca sent bon l'été, les persillades et l'origan. Autour d'un magnifique champignon Portobello, Houmous de haricots blancs et une sauce estivale très gourmande.

Le pâté en croute

Le pâté en croute deviendrait-il un incontournable à l'Auberge de l'Abbaye ?

En voici une version cochon, poivron et gelée au lait

Les bonbons d'ail des ours

A l'intérieure d'une feuille d'ail des ours nous avons préparé des bonbons de fromage frais arrangés, pamplemousse, radis et huile infusée à l'ail des ours.

Le poulet rôti et la pomme de terre

Autour d'un délicieux poulet qui sort du four on entend souvent : « Qui veut du blanc ? » ou encore « une aile ou la cuisse ? » Et vous, osez-vous ce poulet-purée revisité ?

Le confit de bœuf et le céleri

Confit de joue de bœuf au vin rouge, purée de céleri, oignons caramélisés et oignons rouges vinaigrés.

Le poisson du marché

Autour d'une sélection de poisson selon les arrivages, carottes rôties au miel et sauce aux agrumes.

L'assiette trois fromages du Perche : 5.80 €

En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.

La tarte au citron... ou presque !

Quel est le lien entre Marcel Proust et ce dessert énigmatique ? Vous avez trouvé ?

En tout cas faut aimer le citron.

Le feuilleté chocolat - fraises

Je crois que tout est dit !

La mousse de mascarpone

Décidément, cette carte des desserts est 100% gourmande et créative ! Mousse au mascarpone, pommes confites, caramel beurre salé, copeau de chocolat et cacahouètes caramélisées.

L'assortiment gourmand

On l'adore tous, voici cinq préparations gourmandes pâtisser, fruité et glacé.

Menu petit gourmet – 24 €

Il n'y a pas d'âge pour s'éveiller les papilles !

Aussi, nous leur proposons de découvrir le **Menu Gourmand** (voir page précédente) dans une portion adaptée pour les enfants.

À la carte

C'est à vous de jouer !

Descriptif des plats dans le menu précédent

Entrées :	Le Portobello sauce Chimichurri	12 €
	Le pâté en croute	12 €
	Les bonbons d'ail des ours	12 €

Plats :	Le poulet rôti et la pomme de terre	18 €
	Le confit de bœuf et le céleri	18 €
	Le poisson du marché	18 €

Fromage :	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €

Desserts :	La tarte au citron ... ou presque	11 €
	Le feuilleté chocolat-fraise	11 €
	La mousse de mascarpone	11 €
	L'assortiment gourmand	11 €

Carte des boissons

Les apéritifs

Kir Cidre fermier	12 cl	3,60 €
Kir vin blanc	12 cl	3,80 €
Kir pétillant	12 cl	4,60 €
Champagne	16 cl	12.50 €




Les COCKTAILS

- Coeur de braise <i>Pétillant, gin, fraise</i>	12 cl	8 €
- Spicy Pomme <i>Cidre, calva, piment, cannelle et citron vert</i>	12 cl	8 €
- Ti' Cherry <i>Rhum, crème de cerise, citron</i>	8 cl	8 €
- Américano	8 cl	8 €
- Aperol SPRITZ	12 cl	8 €

Ricard	4 cl	6.20 €
Suze	4 cl	6.20 €
Martini rouge ou blanc	8 cl	6.20 €
Porto rouge ou blanc	8 cl	6.20 €

Whisky Jack Daniel's	4 cl	6.20 €
Whisky Aberlour 10 ans	4 cl	8.20 €
Whisky Armorik , Bretagne, double maturation	4 cl	9.20 €
Whisky Bellevoys , Charente, triple maturation, Elevage fût de sauternes	4 cl	10.20 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge	 - Chinon	AOC Chinon	5.40 €
	- Le vilain petit rouge	AOC Touraine	5,40 €
Blanc	 - Sauvignon	AOC Touraine	5.40 €
	- Chenin	AOC Anjou	5.40 €
	- Côteaux du Layon	AOC Côteaux du Layon	5,90 €
Rosé	- Château Haut Lignières	AOP Faugère	4,40 €
Cidre	 - Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil		3,40 €

Les bières

Pressions

Lefte Blonde	25 cl	4,90 €
	50 cl	9.80 €

Bouteilles « L'Eurélienne » – 33 cl

Blonde ou blanche	5.80 €
Triple	6.10 €

Les digestifs

Menthe Pastille	4 cl	6.20 €
Jet 27	4 cl	6.20 €
Rhum Diplomatico	4 cl	9.20 €
Rhum Don Papa	4 cl	9.20 €
Rhum Plantation XO	4 cl	10.20 €
Calvados « Château du Breuil » 15 ans	4 cl	9.20 €
Cognac CAMUS « Ile de Ré » Embruns océaniques et délicatesse	4 cl	9.20 €
Cognac Bache Gabrielsen American Oak Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains	4 cl	9.20 €

Les jus de fruits, sodas et autres...



Jus de fruits « La Reinette Verte » Made in Perche

Orange, pomme	25 cl	3,80 €
Pomme-passion, pomme-framboise	25 cl	3,80 €
Philtre d'amour : Pomme, cassis, thym, cannelle, menthe, gingembre	25 cl	3,80 €
Pétillant de pomme	33 cl	4.80 €
Pétillant de fleur de sureau	33 cl	4.80 €



Limonade « La Beauceronne » au citron

33 cl 4.80 €



Beauce Cola

33 cl 4.80 €

Sirop à l'eau

25 cl 2 €

cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron

Les eaux

	50 cl	75 cl	1 litre
Eau plate	3,60 €		4,60 €
Eau pétillante	3,90 €		5,10 €
Chateldon		7.50 €	

Les boissons chaudes

Expresso, café allongé	2,10 €	Expresso Sélection Bio	2.60 €
Thé , infusion	3.60 €	Cappuccino	5.20 €