



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 Antoine DEBRAY, notre « Maraicheur » Thironnais.

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

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



## Menu Gourmand - 38 €

Une entrée, un plat, un dessert

---

### La terrine

Le traditionnel hachoir à viande n'a pas trouvé sa place dans cette recette de terrine 100 % cochon en persillade, condiment ail – citron et cébette à la vinaigrette.

### Le gravlax de saumon

Avec salade de radis d'hiver, crème et combava.

### La galette de sarrasin

*Nous sommes aussi loin de la Bretagne que d'une galette traditionnelle !*

Mousse Fontainebleau salée, asperge, œuf de truite et salade de jeunes pousses de petit-pois.

---

### Le poulet, la polenta et les champignons

Suprême de poulet cuit base température, polenta crémeuse au parmesan et poêlée de champignons.

### L'entrecôte de bœuf

*Connaissez-vous l'enseigne aux cornes rouges qui surf sur l'esprit cowboy et petits indiens ?*

*Ils pourront certainement vous préparer une belle pièce de viande cuite à souhait.*

Ici nous vous proposons une expérience d'entrecôte snackée, puis marinée pour finalement être servie en viande froide garnie d'une salade de cerise et aubergine, « Smashed Potatoes » et mayonnaise maison.

### Le poisson du marché

Autour d'une sélection de poisson selon les arrivages, betterave, suprême d'orange, petit épeautre et vinaigrette chaude.

### La betterave Piège

Steak de betterave au hachoir, jaune d'œuf cru, sauce pimenté et frites maison.

---

### L'assiette trois fromages du Perche : 5.80 €

*En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.*

---

### Le cône à la brioche et la glace rhum-raisin

La glace rhum-raisin on imagine très bien mais le cône à la brioche c'est plus mystérieux... ?

### La fraise, diplomate vanille

Salade de fraises au poivre long de Java, mousse diplomate vanille, pâte de fruit et petit LU feuilleté

### Le chocolat, la rhubarbe et le yaourt

C'est exactement ce que vous retrouverez dans ce dessert.

On les a quand même travaillés un peu.

## Menu petit gourmet – 26 €

*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

<b>Entrées :</b>	La terrine	12 €
	Le gravlax de saumon	12 €
	La galette de sarrasin	12 €
***		
<b>Plats :</b>	Le suprême de poulet et la polenta crémeuse	20 €
	L'entrecôte, viande froide et garniture gourmande	24 €
	Le poisson du marché	20 €
	La betterave Piège	20 €
***		
<b>Fromage :</b>	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €
***		
<b>Desserts :</b>	Le cône à la brioche et la glace rhum-raisin	12 €
	La fraise et mousse diplomate	12 €
	Le chocolat, la rhubarbe et le yaourt	12 €

*Prix net, service compris, nous consulter pour toutes allergies*

# Carte des boissons

## Les apéritifs

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








## Les COCKTAILS

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

<b>Ricard</b>	4 cl	6.20 €
<b>Suze</b>	4 cl	6.20 €
<b>Martini</b> rouge ou blanc	8 cl	6.20 €
<b>Porto</b> rouge ou blanc	8 cl	6.20 €

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

## Les vins et cidre au verre – 12 cl

<b>Rouge</b>	 - Chinon	AOC Chinon	5.40 €
	 - Le vilain petit rouge	AOC Touraine	5,40 €
<b>Blanc</b>	 - Sauvignon	AOC Touraine	5.40 €
	 - Ampéломérix	AOC Côtes de Gascogne	5.40 €
	 - Chardonnay	AOC Mâcon Péronne	5.60 €
	 - Côteaux du Layon	AOC Côteaux du Layon	5,90 €
<b>Rosé</b>	- Château Haut Lignières	AOP Faugère	4,40 €
<b>Cidre</b>	 - Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil		3,40 €

## Les bières

### Pressions

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

### Bouteilles « L'Éurélienne » – 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 €