



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

Le foie gras et l'oignon

Même si l'on est au restaurant, que le chef peut nous proposer quelques fantaisies, le foie gras c'est bon nature ! Côté accompagnement, on s'amuse un peu : oignon caramélisé, chapelure d'oignon frit, tuile salé à l'oignon et tapenade d'artichaut.

Le gravlax de saumon

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

Le chou-fleur

Déjà que c'est du chou fleur et en plus un potage, mais pourquoi aller au restaurant ? Velouté de chou-fleur émulsionné au green curry et sommités de chou-fleur à la graine de moutarde. Alors... on tente ?

Le poulet, la polenta et les champignons

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

Le confit de joue de bœuf et le céleri

Ah, les bons petits plats mijotés d'hiver, quel régal !

Joues de bœuf cuitent dans un bouillon au vin rouge, puis dressé en effiloché. Purée de céleri, pickles d'oignon et julienne de pomme.

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... ?

Le chocolat blanc et le pamplemousse

Quand nous sommes enfants, le chocolat blanc est très attirant et le pamplemousse un peu moins, surtout lorsqu'il est nature. Adulte nous apprendrons à apprécier la fraîcheur du fruit, l'acidulé et sa légère amertume. Un joyeux dessert accordant l'enfant devenu grand.

La poire au vin rouge

Si vous aimez la sangria l'été et le vin chaud l'hiver, ce dessert est pour vous !

Poire pochée au vin rouge puis laquée d'un sirop au vin, crème anglaise et tuile aux quatre épices.

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

Entrées :	Le foie gras et l'oignon	14 €
	Le gravlax de saumon	12 €
	Le velouté de chou-fleur	12 €

Plats :	Le suprême de poulet et la polenta crémeuse	20 €
	Le confit de joue de bœuf et le céleri	20 €
	Le poisson du marché	20 €
	La betterave Piège	20 €

Fromage :	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €

Desserts :	Le cône à la brioche et la glace rhum-raisin	12 €
	Le chocolat blanc et le pamplemousse	12 €
	La poire au vin rouge	12 €

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 Bellevoye , 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 €
		- Ampéломérix	AOC Côtes de Gascogne	5.40 €
		- Chardonnay	AOC Mâcon Péronne	5.60 €
		- 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 »	4 cl	9.20 €
Embruns océaniques et délicatesse		
Cognac Bache Gabrielsen American Oak	4 cl	9.20 €
Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains		

Les jus de fruits, sodas et autres...



Jus de fruits « La Reinette Verte » Made in Perche

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