

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie le midi en semaine

## POUR COMMENCER

À PARTAGER

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

LA PETITE PLANCHE 14.50€

LA GRANDE PLANCHE 25.50

Rillettes de Porc maison, Charcuteries locales,  
Beurre Ail et Persil et Condiments.

### LA PLANCHE DE FROMAGES

LA PETITE PLANCHE 13.50€

LA GRANDE PLANCHE 24.50€

Sainte Maure de Touraine, Comté, Crottin fermier  
bio, Fourme d'Ambert, Gelée de vin rouge maison,  
Chutney de Poire au Layon

### CALAMARS À LA ROMAINE 7.00€

(6 pièces) - Sauce Tartare

### ASSIETTE DE TERRINE INDIVIDUELLE 6.00€

### ARDOISE SAUMON FUMÉ 14.50€

Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillons,  
Citron, Aneth

### RILLETTE DE PORC MAISON 9.50€

## MENUS ARDOISES

ADAPTÉS À TOUTES LES FAIMS

### MENU ARDOISE

17€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

### MENU ARDOISE

22€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

TERRINE DE CAMPAGNE OU SALADE CÉSAR OU SALADE DE CHÈVRE CHAUD

PLAT DU JOUR OU POISSON

ENTREMET DU MOMENT OU SALADE DE FRUITS OU CRÈME GLACÉE

### MENU GOLFEUR - 21€



BAVETTE VBF (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES, FRITES ET SALADE

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA BOLOGNAISE

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

ENTREMET DU MOMENT

-

1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE OU 1 STELLA (25CL)

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos produits sont Fait Maison. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service inclus

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie le midi en semaine

## DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

Toutes nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Pommes Grenaille ou Penne et Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix (Roquefort, Echalotes, Poivre ou Moutarde à l'ancienne).

**ENTRECÔTE VBF 27.50€**  
300 Grammes

**SALADE CÉSAR POULET** ENTRÉE 10€  
PLAT 16.50€

**BAVETTE VBF 15.50€**  
180 Grammes

**SALADE CÉSAR SAUMON FUMÉ** ENTRÉE 11.50€  
PLAT 17.50€

**TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 16.50€**  
180 Grammes - Préparé ou non

**AVOCADO TOAST 12.50€**

Pain de Campagne toasté au Fromage frais 0%, Ecrasé d'Avocat et Oeuf au plat. (Supp. Saumon Fumé maison 2€)

**ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€**  
AAAAA - Sauce moutarde à l'ancienne

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ENTRÉE 10€  
PLAT 16.50€

Chèvre de la maison Vazereau, Lard, Abricots et Noix

**PLAT DU JOUR 12.90€**

**BURGER ROIFFÉ 18.50€**

Pain Boulanger, Fromage à Raclette de Chèvre de la maison Vazereau, Viande Charolaise VBF, Oignon Rouge, Tomates Salade & Frites

**POISSON DU JOUR 13.50€**

**PENNE RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 15€**

**BOL DE SALADE 3€**

**PORTION DE FRITES, PENNE, POMMES GRENAILLE  
OU LÉGUMES DU MOMENT 4.50€**

**SUPPLÉMENT SAUCE 1.30€**

**TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 13.50€**

## DU COTÉ DES DESSERTS

**ENTREMET DU JOUR 6.90€**  
Accompagné de son coulis

**BROWNIE AUX NOIX 6.90€**  
Crème glacée au Nougat de Montélimar

**CRÈME BRÛLÉE 7.50€**  
A la Canille bio de Madagascar

**SALADE DE FRAISES 6.50€**  
A l'Eau de Rose de Doué la Fontaine

**CAFÉ GOURMAND 7.90€**  
Entremet du moment, Brownie, Tartelette Crème Orange

**FLAN PÂTISSIER À LA COCO 6.90€**  
Coulis Exotique

**ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€**  
Accompagnés de Salade

**POT DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE 5.90€**  
Noix de Coco, Copeaux et Coulis Chocolat. Vanille de Madagascar et Noix de Pécan. Sorbet Fraise Senga. Sorbet Mangué Alphonso d'Inde, Chocolat de Tanzanie et Noisettes

## DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

**FILET DE POULET**  
Frites ou Pommes Grenaille ou Légumes du moment  
**OU TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE**  
**OU L'INSPIRATION DU CHEF**

**BROWNIE AU CHOCOLAT**  
**OU GLACE BÂTON**  
**OU FROMAGE BLANC ET COULIS**

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES OU POMMES GRENAILLE OU PENNE ET SALADE OU LÉGUMES DU MOMENT

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos produits sont Fait Maison. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service inclus