

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.

CALAMARS À LA ROMAINE 7.00€
(6 pièces) - Sauce Tartare

ARDOISE SAUMON FUMÉ 14.50€
Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echalons,
Citron, Aneth

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

ASSIETTE DE TERRINE INDIVIDUELLE 6.00€

RILLETES DE PORC MAISON 9.50€

MENUS ARDOISES

ADAPTÉS À TOUTES LES FAIMS

MENU ARDOISE
17€

ENTRÉE + PLAT OU 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 ARDOISE
22€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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)

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

BAVETTE VBF 15.50€
180 Grammes

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

ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€
AAAAA - Sauce échalotes

PLAT DU JOUR 12.90€

POISSON DU JOUR 13.50€

BOL DE SALADE 3€
PORTION DE FRITES, PENNE, POMMES GRENAILLE
OU LÉGUMES DU MOMENT 4.50€
SUPPLÉMENT SAUCE 1.30€

SALADE CÉSAR POULET ENTRÉE 10€
PLAT 16.50€

SALADE SAUMON FUMÉ ENTRÉE 11.50€
PLAT 17.50€

AVOCADO TOAST 12.50€
Supp. Saumon Fumé maison 2€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ENTRÉE 10€
PLAT 16.50€

BURGER ROIFFÉ 18.50€

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

PENNE RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 15€

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 13.50€

DU CÔTÉ DES DESSERTS

ENTREMET DU JOUR 6.90€
Accompagné de son coulis

CRÈME BRÛLÉE 7.50€
A la vanille bio de Madagascar

CAFÉ GOURMAND 7.90€
Entremet du moment, Brownie, Tartelette aux Fruits

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€
Accompagné de Salade

BROWNIE AUX NOIX 6.90€
Crème glacée au Nougat de Montélimar

SALADE DE FRUITS 6.50€

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE 6.90€
Coulis Exotique

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 Mangue 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

