



L'ALCOVE

Le Restaurant l'Alcôve vous accueille désormais, et jusqu'au Printemps, du Vendredi Soir au Dimanche Midi.

Vous trouverez ci-dessous un exemple de menu proposé le weekend. Les plats varient selon l'inspiration du chef, la composition du menu reste toutefois invariable.

Vous avez des intolérances alimentaires, vous souhaitez organiser un repas pour plus de 12 personnes avec un menu différent, nous sommes à votre écoute.

Information et Réservation : 05.49.22.48.17



L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie du Vendredi soir au Dimanche midi

POUR COMMENCER

À PARTAGER

CALAMARS À LA ROMAINE 6.50€

(6 pièces) - Sauce Tartare

L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ 12.50€

Saumon Fumé Maison, Crème Fraîche,
Echailon, Citron, Aneth

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

Nos Viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Pommes Grenaille ou Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une sauce au choix (Roquefort, Echalotes ou Poivre).

ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 26.50€

300 grammes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15.50€

180 grammes, préparé ou non

BAVETTE VBF 14.50€

180 grammes

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA BOLOGNAISE 12.90€

SALADE CÉSAR 15.50€

Filet de Poulet rôti, Sauce crémeuse aux Anchois, Croûtons et Parmesan

CRÈME BRÛLÉE 7.20€

MENU GOLFEUR - 20€

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

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

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA BOLOGNAISE

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

-

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



CONSOMMATIONS COURANTES

CAFÉ 1.90€

STELLA (25CL) 3.50€

COCA COLA (33CL) 3.90€

VIN DU MOMENT (12CL) 4.40€

PERRIER (33CL) 3.50€

COUPE SAUMUR BRUT (12CL) 4.80€

SIROP À L'EAU (33CL) 2.50€

MENU À 27€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

MENU À 33€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE OU DESSERT

MENU À 39€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

ENTRÉES

11€

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Crème fouettée à la Noisette, Toast

LE SAUMON

Saumon Fumé Maison, Vinaigrette aux Agrumes,
Panaché de Salade et Chips de Parmesan

PLATS

20€

LA NOIX DE SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques snackées, Emulsion Orange,
Poireau braisé et Mousseline fine de Panais

LE MAGRET DE CANARD

Magret de Canard à la plancha, Pommes
Grenaille, Carottes fanes confites et Choux de
Bruxelles,
Jus corsé

ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

Supplément 6.50€

Servie avec 2 accompagnements au choix (Frites
ou Pommes Grenaille ou Salade ou Légumes du
moment) ainsi que d'une sauce au choix
(Roquefort, Echalotes ou Poivre).

LE VEGGIE

Linguines aux Champignons de Paris et
Epinards frais

FROMAGE & DESSERTS

9€

LE CHÈVRE

Croustillant de Chèvre de la Maison Vazereau, Salade

LA POIRE

Tarte aux Poires façon Vigneronne

LE CAFÉ GOURMAND

Entremet du moment,
Brownie, Tartelette Citron, Glace

LE CHOCOLAT

Eclair à la Ganache montée au Chocolat 70%
Valrhona, Crème Anglaise à la Vanille Bio

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

BROWNIE AU CHOCOLAT

OU

GLACE BÂTON

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

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