

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ  
SERVIE LE MIDI EN SEMAINE - DE 12H À 13H30

## DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

Nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Grenailles ou Pennes ET Salade ou Légumes du moment) et une Sauce au choix Roquefort, Echalotes, Poivre ou Moutarde à l'ancienne).

## LES DESSERTS

ENTREMET DU JOUR ET SON COULIS 6.50€

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 7.20€

CAFÉ GOURMAND 7.90€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€

BROWNIE 6.90€  
au Chocolat et Glace Spéculoos

SABLÉ BRETON FRAMBOISE 7.50€

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6.20€

POT DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE 5.00€

## MENU ENFANT 12€

UN MENU VARIANT TOUS LES JOURS  
DE 3 À 12 ANS INCLUS

FILET DE POULET\*  
OU TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE  
OU L'INSPIRATION DU CHEF\*

BROWNIE AU CHOCOLAT  
OU GLACE BÂTON  
OU FROMAGE BLANC ET COULIS

+ UNE BOISSON

\*Servi avec 2 accompagnements au choix  
(frites ou pommes grenailles ou pennes ET salade  
ou légumes du moment)

Tous nos produits sont Faits Maison.  
Toutes nos viandes sont d'origine France.  
Une carte des allergènes est à votre disposition.  
Service Compris.



## LES MENUS

ADAPTÉS À TOUTES LES FAIMS !

### MENU ARDOISE 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

TERRINE MAISON, SALADE VEGGIE OU SALADE CÉSAR  
PLAT DU JOUR OU POISSON DU MOMENT  
ENTREMET DU JOUR OU SALADE DE FRUITS DE SAISON OU  
CRÈME GLACÉE ARTISANALE

### MENU ARDOISE 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### MENU GOLFEUR 20€

SERVI DU MARDI AU DIMANCHE AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

BAVETTE VBF (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES, FRITES ET SALADE  
OU  
TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE OU SALADE CÉSAR  
-  
CAFÉ GOURMAND OU CRÈME GLACÉE ARTISANALE  
1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

LA PETITE PLANCHE 12.50€  
LA GRANDE PLANCHE 23.50€

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

### CALAMARS À LA ROMAINE 6.50€

### LES RILLETES DE PORC MAISON 8.50€

### LA PLANCHE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11.50€

### L'ASSIETTE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 5.50€

### LA PLANCHE DE FROMAGES

LA PETITE PLANCHE 12.50€  
LA GRANDE PLANCHE 21.50€

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

### L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ 12.50€

Saumon fumé maison, Crème fraîche, Échalillon, Citron, Aneth



VERRE DE VIN DU MOMENT 4.40€

COUPE DE BULLES DU MOMENT 4.80€

### ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 26.50€ 300 Grammes

### ANDOUILLETTE DE PORC AAAAA 14.50€

Sauce Moutarde à l'ancienne

### TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15.50€ 180 Grammes

### BAVETTE VBF 14.50€ 180 Grammes

### TAGLIATELLES FRAÎCHES BOLOGNAISE 12.50€

### PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

### SALADE VEGGIE

ENTRÉE 9€ - PLAT 15.50€

Épeautre, Radis marinés, Tomates confites, Avocat, Vinaigrette Moutarde  
à l'ancienne et Piment d'Espelette

### SALADE CÉSAR POULET

ENTRÉE 9€ - PLAT 15.50€

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

### SALADE CÉSAR SAUMON FUMÉ

ENTRÉE 10,50€ - PLAT 16.50€

Saumon fumé maison, Sauce crémeuse aux Anchois, Croûtons et Parmesan

### PLAT DU JOUR 12.90€

### POISSON DU MOMENT 13.50€

# L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

SERVIE LE SOIR ET LE WEEK-END - HORAIRES D'OUVERTURE DE 12H À 13H30 - DE 19H À 20H30

## DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

LA PETITE PLANCHE 12.50€

LA GRANDE PLANCHE 23.50€

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

### CALAMARS À LA ROMAINE 6.50€

### LES RILLETES DE PORC MAISON 8.50€

### LA PLANCHE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11.50€

### L'ASSIETTE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 5.50€

LA PETITE PLANCHE 12.50€

### LA PLANCHE DE FROMAGES

LA GRANDE PLANCHE 21.50€

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

### L'ARDOISE DE SAUMON FUMÉ MAISON 12.50€

### ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 26.50€ 300 Grammes

### ANDOUILLETTE DE PORC AAAAA 14.50€

Sauce Moutarde à l'ancienne

### TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15.50€ 180 Grammes

### PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

Nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Pommes Grenailles ou Pennes ET Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix Roquefort, Échalotes, Poivre ou Moutarde à l'ancienne).

### SALADE VEGGIE 15.50€

Epeautre, Radis marinés, Tomates confites, Avocat, Vinaigrette Moutarde à l'ancienne et Piment d'Espelette AOP

### SALADE CÉSAR POULET AU POULET 15.50 € AU SAUMON FUMÉ 16.50€

Tous nos produits sont Faits Maison. Toutes nos viandes sont d'origine France. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service Compris.

## — MENU ENFANT — 12€

UN MENU VARIANT TOUS LES JOURS  
DE 3 À 12 ANS INCLUS

FILET DE POULET\*  
OU TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE  
OU L'INSPIRATION DU CHEF\*

BROWNIE AU CHOCOLAT  
OU GLACE BÂTON  
OU FROMAGE BLANC ET COULIS

+ UNE BOISSON

\*Servi avec 2 accompagnements au choix  
(frites ou pommes grenailles ou penne ET salade  
ou légumes du moment)

## LES MENUS

### MENU À 27€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

### — ENTRÉES —

11€

### LE SAUMON GRAVLAX

Aneth et Citron, Mascarpone, Ciboulette et Chips de Parmesan

### LA BURRATA

Carpaccio de Tomates, Burrata, Roquette, Vinaigrette au Miel du Domaine et Vinaigre de Cidre

### LE MELON

Gaspacho de Melon de nos régions, Réduction de Porto et Jambon Serrano

### MENU À 33€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT

### — PLATS —

20€

### LE BAR

Filet de Bar en croûte d'herbes, Fenouils confits, Radis rôtis, Quinoa façon Risotto, Crème de Petits Pois

### LE POULET FERMIER DU MAINE

Suprême de Poulet Fermier, Piment d'Espelette, Palet de Pomme de Terre, Poivrons de couleur, Jus de viande

### LA CÔTE DE VEAU (FR)

Côte de Veau 1ère (180g), Courgettes rôties au Miel, Échaillon, Grenailles, jus corsé

### LE VEGGIE

Tagliatelles Fraiches et de Légumes, Crème de Petits Pois et Parmesan

### L'ENTRECÔTE (PAYS DE LOIRE) 300 grammes - (Supplément de 6.50€)

Servie avec Frites et Salade, une Sauce au choix (roquefort, échalotes, poivre ou moutarde à l'ancienne)

### MENU À 39€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

### — FROMAGES & DESSERTS —

9€

### LE CHÈVRE RÔTI AU MIEL DU DOMAINE

### L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

### LE DÔME

Chocolat 70% Valrhona, Fèves Tonka, Glaçage Chocolat Croustillant

### LE CHOU CRAQUELIN FRAMBOISE PISTACHES

### LE SAVARIN AUX PÊCHES FAÇON BABA

### LE CAFÉ GOURMAND