

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 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).

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€

(6 pièces) - Sauce Tartare

LES RILLETTES DE PORC MAISON 8.50€

Pickels et Toasts

LA PLANCHE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11.50€

Pickels, Toasts et Condiments

L'ASSIETTE DE TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 5.50€

Pickels, Toasts et Condiments

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, Échaillon, 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. préparé ou non

BAVETTE VBF 14.50€

180 Grammes

CROQUE MONSIEUR 11.50€
MADAME 12.50€

PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

SALADE VEGGIE

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

ENTRÉE 9€ - PLAT 15.50€

SALADE CÉSAR

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

ENTRÉE 9€ - PLAT 15.50€

SALADE SAUMON

Saumon fumé maison, Vinaigrette au Miel du Domaine et Sauce Soja, Concombre, Radis rose, Quinoa, Oignon rouge

ENTRÉE 10,50€ - PLAT 16.50€

PLAT DU JOUR 12.90€

POISSON DU MOMENT 13.50€

LES MENUS

ADAPTÉS À TOUTES LES FAIMS !

MENU ARDOISE 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT ENTRÉE + PLAT + DESSERT

TERRINE MAISON, SALADE VEGGIE OU SALADE CÉSAR
PLAT DU JOUR, POISSON DU MOMENT OU CROQUE MONSIEUR
RIZ AU LAIT OU SALADE DE FRUITS DE SAISON

MENU ARDOISE 21€

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

1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE



LES DESSERTS

RIZ AU LAIT ET CAMEL 6.50€

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 7.20€

CAFÉ GOURMAND 7.90€

Riz au lait, Brownie et Tartelette aux Fraises

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€

Accompagnée de salade

BROWNIE 6.90€

au Chocolat et Glace Spéculoos

TARTELETTE AUX FRAISES 7.50€

Et une Glace Stracciatella

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6.20€

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

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

*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.

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

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

LES MENUS

MENU À 27€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

— ENTRÉES —

11€

LE SAUMON DE PRINTEMPS

Tartare de Choux-Fleurs parfumé au Soja, Saumon fumé maison au bois de hêtre, et Coulis de Poivron rouge et Roquette

L'AUBERGINE CHÈVRE

Palet d'Aubergines confites, Fromage frais de Chèvre Vazereau, Piment d'Espelette et Panaché de Salade

ROULEAU DE PRINTEMPS

Rouleau de printemps aux Légumes croquants et Gingembre mariné, Vinaigrette sucrée/salée, Mesclun de salade et pétales de Radis Rose

MENU À 33€

ENTRÉE -PLAT-FROMAGE OU DESSERT

— PLATS —

20€

LE LIEU JAUNE

Lieu jaune rôti au Thym, Linguine, Oignons grelots, Petits Pois et Beurre de Carottes

CANNELLONIS VEGGIE

Cannellonis farcis Courgettes et Champignons frais, Vinaigrette au Piment d'Espelette AOP et aux Herbes fraîches

LE BOEUF

Filet de Bœuf VBF en croûte de Noisettes torréfiées, Légumes primeurs, Pommes Grenailles rôties, jus corsé aux Fruits des sous-bois

LE CANARD

Demi Magret de Canard snacké à la plancha, Pont Neuf de Patate Douce, Caviar d'Aubergine, Navets confits, Jus corsé

MENU À 39€

ENTRÉE -PLAT-FROMAGE-DESSERT

— FROMAGES & DESSERTS —

9€

LE CHÈVRE

Craquant de Bleu de Chèvre Vazereau, Gelée de Saumur Champigny et Mesclun de Salade à l'Huile de Noisettes

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Sainte-Maure de Touraine, Comté et Fourme d'Ambert

LE BROWKIES

Ganache Chocolat et Caramel, Nougatine au Sésame

LA FRAISE

Fraîcheur meringuée, Fraises fraîches et confites, Thym et Citron

L'OPÉRA

Opéra lacté parfumé Café et Amandes

CAFÉ GOURMAND

Riz au lait, Brownie et Tartelette aux Fraises, Glace Vanille

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

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).

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. préparé ou non

BAVETTE VBF 14.50€

180 Grammes

CROQUE MONSIEUR 11.50€ MADAME 12.50€

PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

SALADE VEGGIE

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

SALADE CÉSAR

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

SALADE SAUMON

Saumon fumé maison, Vinaigrette au Miel du Domaine et Sauce Soja, Concombre, Radis rose, Quinoa, Oignon rouge

PLAT DU JOUR 12.90€

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€

(6 pièces) - Sauce Tartare

LES RILLETTES DE PORC MAISON 8.50€

Pickels et Toasts

LA PLANCHE DE TERRINE MAISON 11.50€

Pickels, Toasts et Condiments

L'ASSIETTE DE TERRINE MAISON 5.50€

Pickels, Toasts et Condiments

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, Échaillon, Citron, Aneth



VERRE DE VIN DU MOMENT 4.40€

COUPE DE BULLES DU MOMENT 4.80€

— 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

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

*Servi avec 2 accompagnements au choix
(frites ou pommes grenailles ou penne 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.