

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, Échalotes ou Poivre).

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 Pain d'Epices

CLAFOUTIS AUX POIRES 6.50€
Coulis Caramel

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 CHÈVRE 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

PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15.50€ 180 Grammes

BAVETTE VBF 14.50€ 180 Grammes

TAGLIATELLES FRAÎCHES BOLOGNAISE 12.50€

SALADE CHÈVRE CHAUD ENTRÉE 8.50€ - PLAT 14.50€

Chèvre Vazereau, Miel du domaine, Croutons, Lard grillé, Vinaigrette
balsamique

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 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 MAISON 12.50€

ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE 26.50€ 300 Grammes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15.50€ 180 Grammes

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 ou Poivre).

PENNES RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 14.50€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 14.50€

Chèvre Vazereau, Miel du domaine, Croutons, Lard grillé, Vinaigrette balsamique

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

— 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)

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

MENU À 27€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

— ENTRÉES — 11€

LE SAUMON FUMÉ

Tarte fine au Saumon fumé maison, segment Mandarine et coulis Betterave

LE FOIE GRAS

Médaille de Foie Gras au Cognac, confiture de Poire

LE VELOUTÉ DUBARRY

Accompagné d'Amandes Torréfiées

MENU À 33€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT

— PLATS — 20€

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud sur peau, Poireau braisé, mousseline de Panais parfumée à la Noisette, espuma au Sésame

LE PALERON DE VEAU

Cuisson basse température, Carottes fanes confites, palet de Céleri fondant, Pommes Grenailles, Jus corsé

LE MAGRET DE CANARD

1/2 Magret de Canard du Sud-Ouest rôti, Chips et Crème de Potimarron, Choux de Bruxelles et Topinambour glacés au Miel

LE VEGGIE

Linguines aux Champignons de Paris et Epinards, Parmesan et Crème au Potimarron

L'ENTRECÔTE (PAYS DE LOIRE) 300 grammes - (Supplément de 6,50€)
Servie avec Frites et Salade, une Sauce au choix (roquefort, échalotes, poivre)

MENU À 39€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

— FROMAGES & DESSERTS — 9€

LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL DU DOMAINE

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

LE FINGER CHOCOLAT

Chocolat-Cacahuètes, coulis Caramel au beurre salé

LE CRÉMEUX CITRON

Mousse Orange, Biscuit Financier

LA TARTE VIGNERONNE À NOTRE FAÇON

LE CAFÉ GOURMAND