

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€

RILLETTES 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 moutarde à l'ancienne

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 CÉSAR 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 crème Orange

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 7.50€
Accompagné de Salade

BROWNIE AUX NOIX 6.90€
Crème glacée au Nougat de Montélimar

SALADE DE FRAISES 6.50€
A l'Eau de Rose de Doué la Fontaine

FLAN PÂTISSIER À LA COCO 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

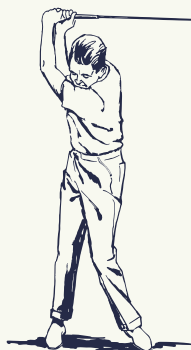
FILET DE POULET
Frites ou Pommes Grenaille ou Légumes du moment
OU TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE
OU L'INSPIRATION DU CHEF

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



L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie le soir et le week-end

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.

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

CALAMARS À LA ROMAINE 7.00€

(6 pièces) - Sauce Tartare

ASSIETTE DE TERRINE INDIVIDUELLE 6.00€

ARDOISE SAUMON FUMÉ 14.50€

Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillons, Citron, Aneth

RILLETTES DE PORC MAISON 9.50€

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

Toutes nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Pommes Grenailles ou Penne et Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix (Roquefort, Echalotes, Poivre ou Moutarde à l'ancienne).

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 16.50€

180 grammes, préparé ou non

AVOCADO TOAST 12.50€

Pain de Campagne toasté au Fromage frais 0%, Ecrasé d'Avocat et Oeuf au plat. Supp. Saumon Fumé maison 2€

ENTRECÔTE VBF 27.50€

300 grammes

SALADE CÉSAR SAUMON FUMÉ 17.50€

PENNE RIGATE 15€

au Parmesan et Jambon Sec

SALADE CÉSAR POULET 16.50€

ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€

AAAAA - Sauce moutarde à l'ancienne

CRÈME BRÛLÉE 7.50€

A la vanille bio de Madagascar

MENU GOLFEUR - 21€

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

OU

ENTREMET DU MOMENT

-

1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE OU 1 STELLA (25CL) OU ENTREMET DU JOUR

MENU À 28€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

MENU À 34€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE OU DESSERT

MENU À 40€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

ENTRÉES

11€

L'ASPERGE DE LOUDUN

Servies sur un Sablé Parmesan, Faisselle de Chèvre de la maison Vazereau, Sauce Hollandaise et Roquette au Miel du Domaine

LE POIREAU VINAIGRETTE

Poireaux braisés accompagnés de Haddock fumé maison, d'une Crème Mascarpone et d'un Croustillant au Cumin

LA TERRINE DE FOIE GRAS

Cœur de Poire au Layon, Pain d'Epices

PLATS

21€

LA POITRINE DE PORC CONFITE

Laquée accompagnée d'un écrasé de Pomme de Terre au piment d'Espelette et de Carotte Fanes

L'AUBERGINE RÔTIE

Mozzarella di Buffala, Tomates Cerise, et Pommes Grenaille au Thym du jardin.

LE SUPRÊME DE PINTADE DE LOUÉ

Accompagné de Pois gourmands, Haricots verts et Fèves

LE FILET DE SAUMON LABEL ROUGE

Accompagné de légumes façon Thai

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300Grammes - Supplément 7.50€

FROMAGES & DESSERTS

9€

LE BREUILH DE BREBIS

Fromage Basque à la Ciboulette, Echaillons et Piment d'Espelette

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

LA FRAISE

Sablé Breton, Confit de Fraises, Biscuit Macaron, Crème Glacée à la Crème Fraîche des Alpes

LE ROCHER CHOCOLAT 70%

Coque croustillante Chocolat lait et noisettes, Crème fouettée à la Vanille bio de Madagascar

LA RELIGIEUSE

Crème Pralinée, Croustillant Nougatine et Sésame, Caramel au beurre salé

LE CAFÉ GOURMAND

Entremet du moment, Brownie, Tartelette Crème Orange et Crème glacée

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

FILET DE POULET

Frites ou Pommes Grenaille ou Légumes du moment

OU

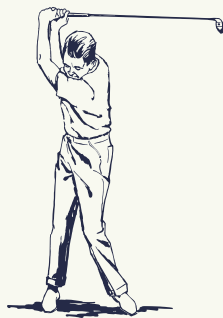
TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

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