L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servi le Midi en semaine

POUR COMMENCER

À PARTAGER

La Planche de Charcuterie
La petite planche 15.00€
La grande Planche 26.00€

Rillettes de Porc maison, Charcuteries locales, Beurre au Pimet, Pickles et Condiments.

Calamars à la Romaine 8.00€
(6 pièces) - Sauce Tartare

Ardoise Saumon Fumé 16.00€
Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillons, Citron, Aneth

La Planche de Fromages
La Petite Planche 14.00€
La Grande Planche 25.00€

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

Assiette de Terrine de campagne au poivre vert 7.00€

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

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

Entrecôte VBF 28.50€
300 grammes

Penne au chorizo 16.00€
Chorizo et Herbes Fraîches, Amandes Concassées et Copeaux de Parmesan

Tagliatelles Végé 15.00€
Courgettes sautées, Tomates confites, Coulis de Poivrons, Basilic et Copeaux de Parmesan

Andouillette de porc 16.00€
AAAAA - Sauce Savora

Plat du jour 13.90€

Poisson du jour 14.50€

Bavette VBF 16.50€
180 Grammes

Tartare de bœuf charolais 18.00€
180 Grammes - Préparé ou non

Avocado Toast 15.00€
Pain de Campagne toasté au Fromage Frais, écrasé d'Avocat et Oeuf au Plat
Supp. Saumon Fumé maison 3€

Salade César Poulet
Entrée 10.00€
Plat 17.00€

Salade Verte, Poulet émincé, Croûtons, Parmesan et Sauce César

Salade Italienne
Entrée 11.50€
Plat 17.50€

Salade Verte, Tomates confites, Jambon sec, Tapenade, Billes de Mozzarella, Copeaux de Parmesan

Burger Roiffé 19.50€
Pain de la Boulangerie de Montsoreau, Gouda de Touraine de la Maison Vazereau, Viande Charolaise VBF, Oignon Rouge, Tomates, Salade & Frites
Sauce BBQ
Supp. Œuf 1.50€ - Supp. Steak (180gr) 4.00€

Bol de Salade 3.00€
Portion de frites, pennes, pommes Grenaille ou Légumes du Moment 4.50€
Supplément Sauce 2.00€

MENU ARDOISE

MENU À 19€
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

MENU À 24€
Entrée
Plat
Dessert

Terrine de Campagne au Poivre Vert ou Salade César ou Toast de Saumon fumé au Fromage Frais
Plat du Jour ou Poisson du Jour
Dessert du Jour ou Salade de Fruits ou Crème Glacée

MENU GOLFEUR - 23€
Servi au déjeuner uniquement

Bavette VBF (180gr), Confit d'échalotes, Frites ou Penne et Salade
ou
Tagliatelles Végé au coulis de poivrons et courgettes sautées
ou
Salade Italienne
(Salade, tomates confites, jambon sec, tapenade, mozzarella et copeaux de parmesan)
-
Café Gourmand
ou
Crème glacée artisanale
ou
Dessert du jour
-
1 verre de vin ou 1 chose ou 1 stella (25cl)

DU COTÉ DES DESSERTS

Dessert du Jour 7.50€

Crème Brûlée 7.50€
A la Vanille bio de Madagascar

Café Gourmand 8.50€
Pot de Crème Chocolat, Madeleine aux Zestes de Citron Vert et Jaune, Millefeuille

Assiette de Gouda de Touraine 7.50€
De la Maison Vazereau, accompagné de Salade

Madeleine Régressive 7.50€
Aux zestes de Citron Jaune et Vert

Salade de Fruits de saison 7.50€

Clafoutis aux fruits du moment 7.50€

Pot de Crème Glacée Artisanale 6.30€
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

Steak Haché à la Main
ou
Filet de Saumon

Servi avec Purée de Patate douce, Frites ou Légumes de Printemps

Madeleine aux zestes de citron
ou
Glace bâton
ou
Fromage blanc et coulis

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

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servi tous les soirs et le Weekend

POUR COMMENCER

À PARTAGER

La Planche de Charcuterie
La petite planche 15.00€
La grande Planche 26.00€

Rillettes de Porc maison, Charcuteries locales, Beurre au Piment, Pickles et Condiments.

La Planche de Fromages
La Petite Planche 14.00€
La Grande Planche 25.00€

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 8.00€
(6 pièces) - Sauce Tartare

Ardoise Saumon Fumé 16.00€
Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillons, Citron, Aneth

Assiette de Terrine de Campagne au Poivre Vert 7.00€

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

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

Entrecôte VBF 28.50€
300 grammes

Penne au chorizo 16.00€
Chorizo et Herbes Fraîches, Amandes Concassées et Copeaux de Parmesan

Tagliatelles Végé 15.00€
Courgettes sautées, Tomates confites, Coulis de Poivrons, Basilic et Copeaux de Parmesan

Andouillette de porc 16.00€
AAAAA - Sauce échalotes

Crème Brûlée 7.50€

Avocado Toast 15.00€
Pain de Campagne toasté au Fromage Frais, écrasé d'Avocat et Oeuf au Plat
Supp. Saumon Fumé maison 3.00€

Salade César Poulet 17.00€
Salade Verte, Poulet émincé, Croûtons, Parmesan et Sauce César

Burger Roiffé 19.50€
Pain de la Boulangerie de Montsoreau, Gouda de Touraine de la Maison Vazereau, Viande Charolaise VBF, Oignon Rouge, Tomates, Salade & Frites - Sauce BBQ
Supp. Œuf 1.50€ - Supp. Steak (180gr) 4.00€

MENU GOLFEUR - 23€

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

Bavette VBF (180gr), Confit d'échalotes, Frites ou Penne et Salade
ou
Tagliatelles Végé au coulis de poivrons et courgettes sautées
ou
Salade Italienne
(Salade, tomates confites, jambon sec, tapenade mozzarella et copeaux de parmesan)
-
Café Gourmand
ou
Crème glacée artisanale
ou
Dessert du jour
-
1 verre de vin ou 1 chose ou 1 stella (25cl)

MENU À 29€
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

MENU À 35€
Entrée
Plat
Fromage ou Dessert

MENU À 41€
Entrée
Plat
fromage
Dessert

ENTRÉES 11€

L'oeuf
L'Oeuf mollet frit et pané aux pétales de Maïs, Pesto Vert, Pousse d'Epinards, Tomates confites

L'Escargot
Feuilleté aux Escargots de Mouliherne, Légumes de saison rôtis au Beurre Persillé, Béchamel Aillée, Jeunes Pousses

Le Thon
Tataki de Thon, Pois Gourmands, Feuilleté au Poivre de Sichuan, Vinaigrette Chimichurri

PLATS 21€

L'Agneau
Souris d'Agneau confite au Romarin, Crème de Patate Douce aux Fines Herbes, Pointes d'Asperges Vertes, Carottes glacées

La Volaille
Suprême de Volaille fermière Label Rouge IGP Challans, Crème de Girolles, Pommes Grenaille et Petits Légumes

Le Saumon
Pavé de Saumon snacké, Beurre d'Agrumes, Poêlée de Légumes de Printemps, Mousseline de Vitelotte

La Caponata
Sablé à l'Ail des Ours, Caponata et Féta marinée au Miel du Domaine, Pesto Vert, Jeunes Pousses, Fleurs et mini Légumes

L'Entrecôte Pays de Loire
300Grammes - Supplément 7.50€
Servie avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Penne et Salade ou Légumes du moment)
Sauce au choix (Roquefort, Echalotes ou Poivre).

FROMAGES & DESSERTS 10€

Le Sainte Maure de Touraine
Toasts Multigraines au Chèvre de la Maison Vazereau, Miel du Domaine et Jeunes Pousses

Le Chocolat
Truffe éclair Chocolat, Mousse Komuntu 80 %, Sablé Amande

La Pistache
Gaufre, Crème Pistache, Biscuit Eponge et Glace Noisette

L'Assiette de Trois Fromages AOP
Sélectionnés par un MOF

Le Citron
Tarte au Citron et Romarin

Le Café Gourmand
Pot de Crème Chocolat, Glace, Millefeuille, Madeleine aux zestes de Citron Jaune et Vert

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

Steak Haché à la Main
ou
Filet de Saumon

Servi avec Purée de Patate douce, Frites ou Légumes de Printemps

Madeleine aux zestes de citron
ou
Glace bâton
ou
Fromage blanc et coulis

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