

# LES APÉRITIFS

## PASTIS HERITIER

3CL | 5.50€ |

### **Fabrique Héritier, Montlouis-sur-Loire (45%)**

Pastis artisanal issu de la macération de plus d'une dizaine de plantes soigneusement sélectionnées et fraîchement cueillies offrant une palette d'arômes herbacées authentiques.

## KIR

9CL | 6.00€ |

**Cocktail réalisé à partir de Libreval du domaine de Montoray (12%) et de crème de cassis (20%) de la distillerie Girardot**

## KIR ROYAL

9CL | 6.50€ |

**Cocktail réalisé à partir des Bulles de Chenin du domaine de Montoray (12%) et de crème de fraises de la distillerie Girardot (20%)**

## VERMOUTH

6CL | 8.00€ |

**Domaine de Lise et Bertand Jousset à Montlouis Sur Loire**



# LES DIGESTIFS

## WHITE GIN

3CL | 8.00€ |

### **Fabrique Héritier, Montlouis-sur-Loire (45%)**

Ce gin inédit allie une fraîcheur intense à une profondeur gourmande, sublimée par l'arôme vif des baies de verveine citronnée, la chaleur subtile du poivre, et la touche vivifiante de la menthe.

## LIQUEUR DE MENTE POIVRÉE

3CL | 7.00€ |

### **Maison Girardot, Chissay-en-Touraine (27%)**

Distillation de feuilles sélectionnées de menthe poivrée. Cette liqueur vous apporte un vent de fraîcheur qui vous arrive avec finesse et grande profondeur.

## LIQUEUR DE MANDARINE

3CL | 8.00€ |

### **Maison Girardot, Chissay-en-Touraine (35%)**

Distillation d'écorces de Mandarine. Cette liqueur vous apporte des arômes d'une grande intensité dominés par le zeste de mandarine. La bouche est fruitée et moelleuse.

## EAU DE VIE DE POIRE

3CL | 7.00€ |

### **Maison Girardot, Chissay-en-Touraine (45%)**

Distillé à partir de poires Williams. Le climat de la vallée des rois donne à cette eau de vie toute la puissance et la subtilité de la poire de Touraine.



# LES VINS

## DU DOMAINE DE MONTORAY

### LES BLANCS

BOUTEILLE  
75CL

VERRE  
12.5CL

VERRE DEGUST  
6CL

#### **BULLES DE CHENIN, 2022**

**Extra-brut - AOC Montlouis-sur-Loire (12%) BIO**

Elaboré en méthode traditionnelle sans dosage de sucre, cette cuvée révèle toute la minéralité du Chenin à travers de fines bulles.

26.00€ | 6.00€ |

#### **LIBREVAL, 2022**

**Sec - AOC Montlouis-sur-Loire (12 %) BIO**

Issu d'un terroir argilo-calcaire, ce Chenin vinifié en cuve révèle une belle minéralité et une structure harmonieuse

25.00€ | 6.00€ | 3.50€

#### **SAUVIGNON, 2021**

**Sec - AOC Touraine (12.5%) BIO**

Il offre des arômes de fruits exotiques et une touche végétale d'herbes séchées

23.00€ | 6.00€ | 3.50€

#### **VALLÉE SAINT MARTIN, 2020**

**Demi-sec - AOC Montlouis-sur-Loire (13%) BIO**

Grace à une belle maturité du raisin, ce demi-sec combine douceur et fraîcheur.

28.00€ | 7.00€ | 4.00€



# LES ROUGES

BOUTEILLE 75CL | VERRE 12.5CL | VERRE DEGUST 6CL

## FOLLES BRUYERES, 2022

23.00€ | 5.00€ | 3.00€

### **Gamay et Côt (12%) BIO**

Expressif et gourmand, cet assemblage dévoile une structure légère et des arômes de fruits.

## LES LYS, 2021

23.00€ | 5.00€ | 3.00€

### **Cabernet Franc et Côt (12.5%) BIO**

Cette cuvée se distingue par ses arômes de fruits noirs, une structure tannique fine et des notes florales intenses, offrant un vin original et élégant.

# LES ROSÉS

BOUTEILLE 75CL | VERRE 12.5CL | VERRE DEGUST 6CL

## ROSÉMILLE, 2020

20.00€ | 4.00€ | 2.50€

### **Gamay et Cabernet Franc (12%) BIO**

Ce rosé frais et gourmand, apporte une touche estivale fruitée à chaque verre.

## ROSEBULLE, 2020

23.50€ | |

### **Cabernet Franc et Côt (12.5%) BIO**

Avec ses 24 mois de repos sur lattes, ce rosé pétillant allie rondeur, fraîcheur et fruité. Non dosé, il exprime une douce sucrosité due à la richesse du millésime.



# LES BIÈRES

LOCALES

## UNE GABARE A HUSSEAU

### BLONDE PRESSION

VERRE  
25 CL

4.20€

#### **Bière blonde (5%)**

Une bière désaltérante et légère.

### LA BIÈRE DU MOMENT

BOUTEILLE  
33 CL

5.70€



# LA “B” DE LUSSAULT

## L' AMBRÉE

BOUTEILLE  
33 CL

5.60€

### **Bière ambrée (6%)**

Cette ambrée chaleureuse, brassée avec du malt français bio, dévoile des notes subtiles et complexes qui raviront les amateurs de caractère. Non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille.

## LA SAUVAGE

BOUTEILLE  
33 CL

5.60€

### **Bière blonde (6%)**

Une blonde légère et élégante, brassée avec des malts français bio et du houblon cueilli en bord de Loire. Sa fraîcheur et son côté floral vous invitent à la déguster sans modération. Naturelle et non filtrée, elle est refermentée en bouteille pour une effervescence tout en finesse.

## LA BLONDE

BOUTEILLE  
33 CL

5.60€

### **Bière blonde (6%)**

Une blonde légère et élégante, brassée avec des malts français bio. Naturelle et non filtrée, elle est refermentée en bouteille.

## L' IPA

BOUTEILLE  
33 CL

5.60€

### **Indian Pale Ale (6%)**

Avec ses malts français bio et sa belle amertume, cette IPA est une explosion d'arômes houblonnés. Non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille, elle séduit par sa vivacité et son intensité.



## BIÈRES SANS ALCOOL

### JADE BIO

Bière sans alcool (0%)

BOUTEILLE  
25 CL

3.50€

## BIÈRES COCKTAIL

### MONACO

Bière, limonade et grenadine

VERRE  
25 CL

4.50€

### PANACHÉ

Bière, limonade

VERRE  
25 CL

4.50€



# LES BOISSONS CHAUDES

	SALLE	COMPTOIR
ESPRESSO	1.80€	1.60€
DOUBLE ESPRESSO	3.50€	
CAFÉ ALLONGÉ	1.80€	
CAPPUCINO	4.50€	
CAFÉ NOISETTE	2.50€	
CAFÉ LATTÉ	4.50€	
AMERICANO	3.50€	
CHOCOLAT CHAUD	4.50€	
THÉ NOIR DAMMANN "Darjeeling", "Earl Grey Fleurs", "4, 5, 6, cueillir des cerises"	3.50€	
THÉ VERT DAMMANN "Menthe", "Bali", "Yunnan"	3.50€	
INFUSION DAMMANN Verveine, camomille	3.50€	
ROOIBOS CITRUS	3.50€	



# LES BOISSONS FRAÎCHES

CAFÉ FRAPPÉ 5.00€

CARCADET FAIT MAISON 4.50€

Dammann

JUS DE FRUITS VERRE 3.00€  
25 CL

LOÈRE COLA BOUTEILLE 4.50€  
33 CL

LOÈRE LIMONADE BOUTEILLE 4.50€  
33 CL

LOÈRE THÉ GLACÉ PÊCHE BOUTEILLE 4.50€  
33 CL

PERRIER BOUTEILLE 3.80€  
33 CL  
Eau pétillante, (ajout sirop + 0.50)

EVIAN BOUTEILLE 5.10€  
1 L  
Eau plate

BADOIT BOUTEILLE 5.10€  
1 L  
Eau pétillante

SIROPS À L'EAU MONIN VERRE 2.00€  
25 CL  
Parfums : fraise, grenadine, citron et menthe

DIABOLO VERRE 5.00€  
33 CL  
Parfums : fraise, grenadine, citron, menthe



# NOS TARIFS

## FORMULES

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 18.90 €

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 16.90€

## A LA CARTE

PLAT DU JOUR 13.90€

DESSERT OU ENTRÉE DU JOUR 4.50€

MENU ENFANT 9.90€

GLACE 1 BOULE 2.50€

BOULE SUPPLEMENTAIRE 2.00€

COOKIES 2.00€

FINANCIER 2.00€

PAIN CHOCOLAT 1.40€

CROISSANT 1.30€

BAGUETTE 1.30€

PETIT DEJEUNER 9.00€

SANDWICH 5.50€

CAFÉ GOURMAND 6.50€

PETITE ASSIETTE FROMAGES 4.50€



# NOS PRODUCTEURS LOCAUX

## LE BIOTOPE

Frédéric, Fabien, Yann et leur équipe cultivent des légumes bio de grande qualité à Montlouis-sur-Loire. Nous avons un partenariat avec eux pour la livraison à l'Esperluette de paniers de légumes hebdomadaires.

## LA FERME DU CHAT BLANC

Benoît et Pierre-Louis dirigent une ferme familiale bio de 165 hectares entre Val de Loire et Beauce. Ils produisent farines, pâtes, légumes secs, asperges vertes et noix, tout en favorisant la biodiversité dans une zone protégée Natura 2000.

## OEUFS BIO DE TOURAINE

Ils proviennent de la ferme de Pineau Marie-Claire, située à Manthelan (37240). Ces œufs sont issus d'un élevage respectueux de l'environnement et des animaux.

## LA CAVE À PAINS

Boulangerie artisanale de Saint-martin-le-beau où Nicolas et Célia préparent de délicieuses baguettes et viennoiseries.

## KLEM BOULANGERIE

Pour nos pains burgers, nous faisons appel à Clément, boulanger voisin, qui travaille avec des levains naturels et des farines biologiques.

## LE CHAT DES CHAMPS

Une entreprise artisanale de tofu bio située à Nouzilly (37380), fondée par Yaming Cui. Originaire de Chine, Yaming a importé des techniques traditionnelles qui confèrent au tofu une texture moelleuse et un goût délicat, parfait pour vos plats végétariens et asiatiques.



## LES TERRES LOINTAINES

Nathalie, notre talentueuse apicultrice de Lussault-sur-Loire, veille avec passion sur ses abeilles. Grâce à son savoir-faire, elle nous régale avec un miel exceptionnel, des pains d'épices gourmands, des bonbons au miel et du nougat artisanal. Un délice 100 % local qui fait vibrer nos papilles !

## LAITERIE DE VERNEUIL

Fournisseur de beurre et de lait, cette laiterie est le fruit du travail passionné d'agriculteurs locaux, en harmonie avec la nature et les saisons. Ces producteurs adhèrent à la Charte des bonnes pratiques d'élevage, attestant de leur rigueur et de leur savoir-faire.

## IL BARISTA

Artisan torréfacteur à Montlouis-sur-Loire. Alain et Corinne, passionnés par le thé et le café, créent des mélanges maison uniques. C'est leur café que vous dégustez ici, un assemblage soigneusement concocté pour accompagner vos moments de détente.

## LA LOERE

Cyril, créateur de La Loère, propose une gamme de boissons artisanales issues de la Vallée de la Loire. Élaborées à partir d'ingrédients 100 % naturels, dont 80 % proviennent du Val de Loire, ses boissons sont peu sucrées et ne contiennent que des conservateurs naturels. Le conditionnement est entièrement recyclable

## DOMAINE DE MONTORAY

Depuis 2007, ce domaine biologique, situé entre Montlouis et Lussault, cultive des vignes sur des terroirs exceptionnels. Les vignerons, animés par un profond respect pour la nature, produisent des vins authentiques sans ajout d'intrants.

## UNE GABARE A HUSSEAU

À Montlouis-sur-Loire, Valérie, Frédérique et Jeremy créent des bières uniques et naturelles, sans arômes artificiels. La Gabare se distingue par ses méthodes écologiques et l'usage d'ingrédients locaux comme la fleur de sureau et le miel de leurs ruches.

## MICROBRASSERIE LA B

À Lussault-sur-Loire, Nicolas brasse avec soin de petites quantités de bières artisanales, en veillant à limiter les emballages et en utilisant des bouteilles consignées.

