

Restaurant le Prema



Les formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,50 €

Entrée + Plat + Dessert

20,50 €



Notre chef travaille avec des
Producteurs Locaux pour vous garantir
fraîcheur et qualité.

Prix Nets - Service compris

Carte du Bar

APÉRITIFS



Kir	12 cl - 3.50 €
Kir Pétillant	12cl - 5.60 €
Américano	5cl - 5.00 €
Porto	4cl - 4.00 €
Ricard	2cl - 4.00 €
Suze / Campari	4cl - 4.00 €
Martini (Rosso, Rosato, Bianco)	5cl - 4.00 €

BIÈRES



	25 cl	50 cl
Heineken	4.00 €	6.30 €
Supplément Picon 2cl		1.00 €
Supplément Sirop		0.50 €

ALCOOLS & DIGESTIFS



Ballantines ou J&B	4 cl - 6.00 €
Jack Daniel's ou Cardhu	4 cl - 8.00 €
Havana club 3ans Rhum	4 cl - 6.00 €
Get 27 ou 31	5 cl - 6.00 €
Cognac	5 cl - 6.00 €
Autres digestifs	5 cl - 6.00 €

Et pourquoi pas...



Bière de tradition 1515

Brasserie Guillaume (Cour Cheverny)

33cl - 5.50 €



BOISSONS SANS ALCOOL



Vittel	50 cl - 3.90 € / 100 cl - 4.50 €
San Pellegrino	50 cl - 3.90 € / 100 cl - 4.50 €
Perrier	33 cl - 3.80 €
Orangina	25 cl - 3.80 €
Coca Cola ou Coca light	33 cl - 3.80 €
Schweppes Tonic ou Agrum	25 cl - 3.80 €
Lipton Ice Tea	25 cl - 3.80 €
Jus de fruits (Orange, Abricot, Ananas, Tomate)	25 cl - 3.80 €

BOISSONS CHAUDES



Café Espresso ou décaféiné	2.00 €
Thé	3.20 €
Infusions	3.20 €
Chocolat chaud	3.20 €
Café au lait	3.20 €




Jus de pomme

Producteur local la guissonnière
(Mont-près-chambord)


25 cl - 3,50 €

Carte des vins


Vins rouges

	75 CL	37,5 CL
Sancerre « La vivandière » (Appellation Sancerre contrôlée).....	29.50 €	-
Bordeaux « Les Hauts de Goelane »	24.90 €	-
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Côtes du Rhône Bouquet du Contat.....	22,90€	-
Bordeaux « Les Mercadières »	-	13.00€

Vins rosés

Sancerre « Les Marennes » (Appellation Sancerre contrôlée).....	29.50 €	-
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Gris Blanc Gérard Bertrand	19,00€	-

Vins blancs

Sancerre « Les Marennes » (Appellation Sancerre contrôlée)	29.50€	-
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Pouilly-Fumé (Appellation Pouilly-fumé contrôlé)	28.00€	-

Notre sélection de Vins au pichet

50cl 11.50€ - 25cl 6.20€ - 12cl 3.20€

Rouge Gamay de Touraine (Appellation Touraine contrôlée)

Rosé Touraine (Appellation Touraine contrôlée)

Blanc Sauvignon Val de Loire (Indication géographique protégée)





Notre sélection de

Vins pétillants




 Crémant « Méthode traditionnelle Benoît Daridan » (blanc ou rosé)	28.00€
Champagne « Louis Constant» Blanc ou Rosé 75cl	42.00€

Passons aux choses sérieuses ...

Les entrées - 7.50€ (ou servies en plat à 14€)

- Ardoise du jour
- Tatin de tomates cerise au miel & vinaigre balsamique, chèvre fermier 
- Salade « pot au feu » : paleron braisé de Mr Turbeaux, légumes de cuisson, salade & cornichons  
- Beignets de courgettes à la mozzarella & caviar de légumes
- Salade de toasts de chèvre fermier & ses tranches de lard 


Les plats - 14€

- Ardoise du jour
- Pièce de Bœuf de Stéphane TURBEAUX, sauce poivre ou roquefort 
- Filet de dorade royale rôti à l'unilatérale et sa sauce vierge 
- Brochette de poulet mariné, chorizo & son jus clair
- Burger Cannibale (viande hachée de Mr Turbeaux) 

Les garnitures : Tagliatelles du Moulin , Frites maison , Salade verte, Poêlée de légumes de saison

Les sauces : Roquefort, Poivre

Le coin des végétariens

- Tagliatelles du Moulin aux crevettes poêlées & légumes croquants, copeaux de parmesan 
- Burger végétal (steak de soja)



Contient au moins un produit local





Plat sans gluten

Une note de douceur ... nos desserts

Côté fromages - 7.50€

- L'assiette de Fromages du producteur Mr Clément

Côté sucré - 7.50€

- Le Dessert du jour à l'ardoise
- Crémeux au fromage blanc & mascarpone, fraises de Sologne & sablé breton 
- Mi cuit au chocolat, sauce caramel beurre salé
- Brioche façon pain perdu & sa glace vanille, coulis de fraises
- Salade de fruits frais de saison & son sorbet 



Contient au moins un produit local



Plat sans gluten



Démarche Producteurs Locaux



Petit-déjeuner

Lait et fromage blanc

Ferme des Érusées
41170 Sargé sur Bray

Les confitures

Insolites et Traditions
41700 Souday

Le miel

Rucher de Roland
41350 Montlivault

Restaurant

Confitures

Insolites et traditions
41700 Souday

Viande bovine

SARL Turbeaux
41400 Vallières-les-
grandes

Vins

Benoît Daridan
41700 Cour-Cheverny

Fromages

Mr Clément Philippe
Ferme de Bordebures
41230 Courmemin

Miel

Rucher de Roland
41350 Montlivault

Yaourt fermier

Ferme des Érusées
41170 Sargé sur Bray

Les Oeufs

Madame LAMY
Ferme de la vallée Boisée
41100 MAZANGE

Pommes de terre

Ferme de Glatigny
41270 Ruan sur Eggonne

Producteurs locaux,
une démarche
BRIT HOTEL !

Les Boissons

Bière

1515 brasserie guillaume
41700 Cour Cheverny

Vins

Benoît Daridan
41700 Cour-Cheverny

Jus de pomme

La Guissonnière
41250 Mont pres Chambord

Le menu enfant

7,90 €

Enfant jusqu'à 10 ans



Les plats au choix

Burger
ou
Émincé de poulet

Les desserts au choix

Glace
ou
Dessert du jour

Boisson : verre de soda/eau





Une restauration Traditionnelle

D'une capacité de 60 couverts, le *Restaurant le Prema* vous accueille dans un cadre familial et chaleureux.

Notre Chef vous propose une cuisine de qualité, originale et savoureuse. Ses plats sont élaborés à base de produits frais et de saison.

Ouverture du Restaurant

Petit-déjeuner

6h00 à 9h00 en semaine

7h00 à 10h30 le week-end

Dîner 19H à 21H