

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 - 3.80 €
Kir Pétillant	12cl - 5.60 €
Porto	4cl - 4.00 €
Ricard	2cl - 4.00 €
Martini (Rosso, Rosato, Bianco)	5cl - 4.00 €

BIÈRES



	25 cl	50 cl
Heineken	4.00 €	6.90 €
Supplément Picon 2cl		1.00 €
Monaco	3.80 €	
Supplément Sirop		0.50 €

ALCOOLS & DIGESTIFS



Ballantines ou J&B	4 cl - 7.00 €
Cardhu	4 cl - 9.00 €
Havana club 3ans Rhum	4 cl - 6.50 €
Get 27 ou 31	5 cl - 6.50 €
Cognac	5 cl - 7.00 €
Autres digestifs	5 cl - 7.00 €

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 €
Eaux de Perrier	50 cl - 3.90 € / 100 cl - 4.50 €
Perrier	33 cl - 3.80 €
Diabolo	25 cl - 3.00 €
Orangina	25 cl - 3.80 €
Coca Cola ou Coca zéro	33 cl - 3.80 €
Schweppes Tonic ou Agrum	25 cl - 3.80 €
Lipton Ice Tea	25 cl - 3.80 €
Jus de fruits Les Vergers de la Manse 	25 cl - 4.90 €
(Pomme-cassis, fraise, orange, ananas, abricot)	

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 - 3,80 €

Carte des vins

Vins rouges

	75 CL	Verre 12 CL
Sancerre « La vivandière » (<i>Appellation Sancerre contrôlée</i>)	29,50€	
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	
Côtes du Rhône Bouquet du Contat	22,90€	
 Saumur AOP Château de Breze Arnaud Lambert	28,00€	4,60€

Vins rosés

 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	
 Bourgueil AOP, Chevalier de Minière	23,00€	4,10€

Vins blancs

 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	
Pouilly-Fumé (<i>Appellation Pouilly-fumé contrôlé</i>)	28,00€	
 Côtes Catalanes IGP Laroche	23,00€	4,10€

Notre sélection de Vins au pichet



Rouge : Gamay / Rosé : Touraine / Blanc : Sauvignon
La Confrérie des vignerons de Oisly & Thésée (41700 OISLY)



50cl - 12,00€

25cl - 7,00€

12cl - 3,80€

Notre sélection de Vins pétillants







Crémant « Méthode traditionnelle Benoît Daridan » (blanc ou rosé) 75cl - 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€)

- L'entrée du jour à l'ardoise
- Salade de chèvre fermier pané aux céréales effilochées de jambon cru 
- Feuilleté d'escargots à la crème d'ail doux et champignons de Paris 
- Petite flamiche et sa salade mixte (salade + différentes crudités)  


Les plats - 14€

- Le plat du jour sur l'ardoise
- Pièce de Bœuf de Stéphane TURBEAUX, sauce poivre ou roquefort 
- Fricassée de poulet fermier à la crème des Erusées et échalotes confites 
- Pâtes du Moulin aux fruits de mer et aux petits légumes de saison  
- Tronçon de bar poché en pot au feu et ses légumes de saison 

Les garnitures : Pâtes 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 •
- Tarte tatin aux poires de la Guissonnière 
- Riz au lait crémeux parfumé à la fève de tonka 
- Nage d'agrumes et de fruits exotiques Tuiles à l'orange  



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

Jus de pomme

La Guissonnière
41250 Mont pres Chambord

Vins

Benoît Daridan
41700 Cour-Cheverny

Jus de fruits Les Vergers de la Manse

59 rue de la République
37800 Sepmes

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