

# Restaurant le Prema

## LES FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,50 €

Entrée + Plat + Dessert

20,50 €

## MENU ENFANT

### Les plats au choix

Steak frites

Émincé de poulet

### Les desserts au choix

Glace

Dessert du jour

**Boisson : verre de soda/eau**

7,90 €  
Enfant jusqu'à 10 ans



*le Prema* VOUS accueille :

- Le midi uniquement sur réservation (10 personnes minimum)
- Lundi soir au jeudi soir : 19h15-21h00

## NOS FORMULES

# Restaurant le Prema

## APÉRITIFS



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

## 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 €

## BIÈRE LOCALE

Bière de tradition 1515

Brasserie Guillaume (Cour Cheverny)



33cl - 5.50 €



Producteur local  
La Guissonnière  
(Mont-près-Chambord)

25 cl - 3,80 €



## 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)	

## LE BAR



VINS ROUGES

	75 cl	Verre 12 cl
Sancerre « La vivandière » (Appellation Sancerre contrôlée)	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

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoît Daridan 	19,50€	
Bourgueil AOP, Chevalier de Minière 	23,00€	4,10€


VINS BLANCS

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoît Daridan 	19,50€	
Pouilly-Fumé (Appellation Pouilly-fumé contrôlé)	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€





Contient au moins un produit local



Prix nets TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

# Restaurant le Prema

## LES ENTRÉES - 7,50€ (OU SERVIES EN PLAT À 14€)

- L'entrée du moment à l'ardoise
- Feuilleté d'escargot à la crème d'ail et aux champignons
- Œuf poché façon meurette 
- Rillettes de Saumon, crème citronnée
- Salade de paleron braisé « pot au feu » et petits légumes de cuisson 

## LES PLATS - 14€

- Le plat du moment à l'ardoise
- Pièce de Bœuf de chez Stéphane Turbeaux 
- Filet de Dorade royale à l'unilatérale
- Minute de veau façon Saltimbocca
- Emincé de canard au miel d'épices et son jus corsé 


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

**Les sauces :** Roquefort, Poivre

## CÔTÉ FROMAGES - 7,50€

- L'assiette de fromage (Sainte Maure de Touraine)

## CÔTÉ SUCRÉ - 7,50€

- Le dessert du moment à l'ardoise
- Tartelette aux poires amandine et noix de Pécan 
- Brownies au chocolat maison et sa crème Anglaise
- Paris Brest praliné et mascarpone (maison) aux éclats de noisettes
- Salade de fruits frais



Contient au moins un produit local

Prix nets TTC, service compris

« À LA CARTE ! »

# Restaurant le Prema

## 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  
depuis 2011 ! »

## LES BOISSONS

### Bière

1515 Brasserie guillaume  
41700 Cour Cheverny

### Jus de pomme

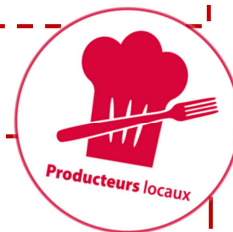
La Guissonnière  
41250 Mont pres Chambord

### Vins

Benoît Daridan  
41700 Cour-Cheverny

### Jus de fruits Les Vergers de la Manse

59 rue de la République  
37800 Sepmes



## Ouverture du Restaurant

Petit-déjeuner  
6h00 à 9h00 en semaine  
7h00 à 10h30 le week-end

Déjeuner 12h00 à 14h00

Dîner 19h15 à 21h00

# NOS PRODUCTEURS LOCAUX