

Restaurant le Prema

LES FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17,50 €

Entrée + Plat + Dessert

21,50 €

MENU ENFANT

Les plats au choix

Steak frites

Émincé de poulet

Les desserts au choix

Glace

Dessert du jour

Boisson : verre de soda/eau

9,90 €
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 €	7.20 €
Supplément Picon 2cl		1.00 €
Affligem	4.30 €	7.40 €
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

Restaurant le Prema

VINS ROUGES

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoit Daridan « l'insolent » 	33,80€	
Cheverny AOC Benoît Daridan 	20,50€	4,50€
Saumur Champigny AOC « domaine de la Seigneurie »	26,50€	
Chinon AOC « jardin des anges »  	28,00€	
Bordeaux « Cour Montessant »	19,00€	
	(37,5cl) 13.50€	

VINS ROSÉS

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoît Daridan 	20,50€	4,50€
Bourgueil AOP « Chevalier de Minière »  	23,00€	

VINS BLANCS

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoît Daridan 	20,50€	4,50€
Vouvray AOC « réserve de Charmigny » 	24,00€	

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU PICHET



Rouge : Gamay / **Rosé** : Touraine / **Blanc** : Sauvignon

- La Confrérie des vignerons de Oisly & Thésée (41700 OISLY) 

50cl - 13,00€

25cl - 7,20€

12cl - 3,80€



NOTRE SÉLECTION DE VINS PÉTILLANTS

- Crémant « Méthode traditionnelle Benoît Daridan » (blanc ou rosé) 75cl - 28.00€





Contient au moins un produit local


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

LES VINS

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

- Tatin de pommes de terre de la ferme de Glatigny au Ste Maure de Touraine et salade verte 
- Cassolette de fruits de mer aux petits légumes d'hiver et salade verte
- Salade aux légumes de pot au feu en vinaigrette et son paleron braisé de la ferme de Stéphane Turbeaux 
- Suggestion du chef à l'ardoise


LES PLATS - 14€

- Filet de bar rôti à la duxelles de champignons de Paris, sauce bonne femme
- Tagliatelles fraîches, sauce carbonara et son jaune d'œuf de la ferme de la vallée boisée
- Suprême de poulet cuit en cocotte, et son jus de Porto aux échalotes
- Pièce de Bœuf de la ferme de Stéphane Turbeaux, sauce Roquefort ou sauce au poivre 
- L'assiette végétarienne : assortiment de légumes du marché
- Suggestion du chef à l'ardoise

Les garnitures : Tagliatelles fraîches, Pommes de terre rustiques maison 
Salade verte, Poêlée de légumes de saison

Les sauces : Roquefort, Poivre

LES DESSERTS - 7,50€

- Crème brûlée « maison » à la vanille et son palet Breton
- Nougat glacé « maison » aux fruits confits, nougatine et coulis de fraises de Sologne 
- Tartelette au chocolat noir 64%, crème légère mascarpone à la fève de Tonka.
- Suggestion du chef à l'ardoise



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

Fraises

Le cadran de Sologne
41250 Fontaines-en-
Sologne

Miel

Rucher de Roland
41350 Montlivault

Yaourt fermier

Ferme des Érusées
41170 Sargé sur Bray

Pommes de terre

Ferme de Glatigny
41270 Ruan sur Eggonne

Les Oeufs

Madame LAMY
Ferme de la vallée Boisée
41100 Mazange

« 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