

Restaurant le Prema

LES FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18,50 €

Entrée + Plat + Dessert

22,50 €

MENU ENFANT

Les plats au choix

Steak frites

Émincé de poulet

Les desserts au choix

Glace

Dessert du jour

Boisson : verre de soda/eau

10,90 €
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 - 4.00 €
Kir Pétillant	12cl - 5.80 €
Porto	4cl - 4.50 €
Ricard	2cl - 4.50 €
Martini	5cl - 4.50 €

(Rosso, Rosato, Bianco)

BIÈRES



	25 cl	50 cl
Heineken	4.20 €	7.90 €
Supplément Picon 2cl		1.00 €
Affligem	4.50 €	8.00 €
Monaco	3.80 €	
Supplément Sirop		0.50 €

ALCOOLS & DIGESTIFS



Ballantines ou J&B	4 cl - 7.50 €
Cardhu	4 cl - 9.50 €
Havana club 3ans Rhum	4 cl - 7.00 €
Get 27 ou 31	5 cl - 7.00 €
Cognac	5 cl - 7.50 €
Autres digestifs	5 cl - 7.50 €

BIÈRE LOCALE

Bière de tradition 1515

Brasserie Guillaume (Cour Cheverny)



33cl - 5.50 €



Producteur local
Les vergers de la Manse

25 cl - 4,90 €

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 » 	34,80€	
Cheverny AOC Benoit Daridan 	21,50€	4,50€
Saumur Champigny AOC « domaine de la Seigneurie »	27,50€	
Chinon AOC « jardin des anges »  	29,00€	
Bordeaux « Cour Montessant »	20,00€	
	(37,5cl) 13.50€	

VINS ROSÉS

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoit Daridan 	21,50€	4,50€
Bourgueil AOP « Chevalier de Minière »  	24,00€	


VINS BLANCS

	75 cl	Verre 12 cl
Cheverny AOC Benoit Daridan 	21,50€	4,50€
Vouvray AOC « réserve de Charmigny » 	25.00€	

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 Benoit 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

Restaurant le Prema



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

- Salade composée façon « César » (*salade verte / émincé de poulet / œuf / parmesan / sauce Caesar*) 
- La croq'Salade , duo de petits croquemonsieurs chèvre et jambon 
- Rillettes de Saumon au sel de Guérande, crème ciboulette 
- Salade Italienne (*pâtes / sauce tomate / parmesan / jambon sec / tomates*)
- Suggestion du chef à l'ardoise

LES PLATS - 14€

- Suprême de poulet au chorizo et à la fondue de poivrons
- Poisson du jour rôti au plat, compotée de légumes du Soleil 
- Minute de Bœuf fermier de chez Stéphane Turbeaux poêlée aux échalotes sauce poivre ou Roquefort  (supplément 2.00€)
- Tagliatelles du Moulin aux petits légumes et son pistou (*ou son huile Basilic*) 
- Suggestion du chef à l'ardoise

LES DESSERTS - 7,50€

- Assiette de fromage et sa salade verte 
- Paris-Brest à la crème chocolat/praliné
- Vacherin glacé à la vanille et à la framboise
- Crème brûlée à la fève de Tonka 
- Suggestion du chef à l'ardoise



Contient au moins un produit local



Produit sans gluten

Prix nets TTC, service compris

« À LA CARTE ! »

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

Restaurant le Prema
—  —

NOS PRODUCTEURS LOCAUX