Restaurant le Prema

Les formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,50 €

Entrée + Plat + Dessert

20,50 €



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	5cl - 4.00 €
(Rosso, Rosato, Bianco)	

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 €

BIÈRES



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

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	t	33 cl - 3.80 €
Scheweppes Tonic ou Ag	ırum	25 cl - 3.80 €
Lipton Ice Tea		25 cl - 3.80 €
Jus de fruits		25 cl - 3.80 €
(Orange, Abricot, Anana	s, Tomate)	

BOISSONS CHAUDES



Café Expresso 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

\bigvee	ins rougs	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€
	Sancerre « Les Marennes » (Appellation Sancerre contrôlée)	19,50€	-
V	ins 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



Passons aux choses sérieuses ...

Les entrées • 7,50 € • ou servies en plats à 14.00 €



Ardoise du jour

Consommé de bœuf, minestrone de légumes & pâtes du Moulin 🞥



Ardoise de jambon sec, beurre & condiments

Tartine de chèvre fermier de chez Mr Clément & sa salade verte



Rillettes de saumon à la fleur de sel, crème ciboulette

Les plats • 14,00 € •

- Ardoise du jour
- Pièce de Bœuf de Stéphane TURBEAUX



Pavé de saumon rôti au plat, sauce au beurre blanc



Fricassé de poulet bio à la crème d'échalotes AB



• Risotto crémeux aux crevettes sauvages & légumes du marché



Paleron de bœuf braisé de chez Stéphane TURBEAUX aux carottes



les garnitures: Tagliatelles du Moulin, Frites maison, Salade verte, Légumes de saison ou Risotto

les sauces: Roquefort, Poivre, Beurre blanc

Le plat végétarien 🗸

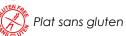


• Tagliatelles du Moulin à la crème de ciboulette & ses copeaux de parmesan 🍃





Contient au moins un produit local



Une note de douceur ... Mos Desserts

• 7,50 € •



• L'assiette de Fromages du producteur Mr Clément • 🎾





- Le Dessert du jour à l'ardoise •
- Crème brûlée à la noix de coco 👸



- Salade de fruits frais maison
- Financier au chocolat & ses suprêmes d'agrumes •
- Tartelette fine aux poires de la Guissonnière façon « amandine » 🞾



• Coupe de fromage blanc de la Ferme des Érusées • 📳 🎇





Contient au moins un produit local



Plat sans gluten







Démarche Producteurs Locaux



Petit-déjeuner

Pain et viennoiseries

Maison Cédric Allirol

41000 Blois

Les confitures

Insolites et Traditions 41700 Souday

Le miel

Rucher de Roland 41350 Montlivault

Producteurs locaux. une démarche **BRIT HOTEL!**

Restaurant

Confitures

Insolites et traditions

41700 Souday

Miel

Rucher de Roland

41350 Montlivault

<u>Viande b</u>ovine

SARL Turbeaux

41400 Vallieres-lesgrandes

Yaourt fermier

Ferme des Érusées

41170 Sargé sur Braye

Vins

Benoît Daridan

41700 Cour-Cheverny

Les Oeufs Madame LAMY

Ferme de la vallée Boisée

41100 MAZANGE

Fromages

Mr Clément Philippe

Ferme de Bordebures

41230 Courmemin

Pommes de terre

Ferme de Glatigny

41270 Ruan sur Egvonne

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



Enfant jusqu'à 10 ans



Les plats au choix

Burger øw Émincé de poulet

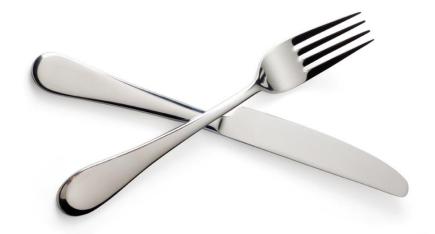


Glace ow Dessert du jour



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.

Owerture du Restaurant Petit-déjeuner

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

> > Dîner 19h15 à 21h00