La Carte

Prix en euros

Nos Entrées

- Tartine aubergine et maquereau mariné en escabèche	7
- Légumes du soleil, volaille au cumin et mozzarella	8
- Céviché de crevettes aux condiments et coriandre	9
- Tataki de bœuf, tartare fraicheur au raifort	10

Nos Plats

- Travers de porc, sauce tandoori	12
- Filet de merlu au chorizo, sauce vierge	14
- Navarin de veau à la bière « Draenek », tagliatelles	14
- Filet de dorade poêlé, jus de ratatouille	16
- Pavé de rumsteak, jus à l'ail doux	16

Fromage

- Assiette de fromages et salade verte	4,5
- Salade verte	2,5

Note gourmande

- Glaces et sorbets fabriqués à la ferme par Mme Greffier :
(2 boules) et langue de chat maison 5

*(**Parfums glace** : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé.)*
*(**Parfums sorbet** : cassis, fraise, mangue, pomme, citron.)*

- Gâteau moelleux abricot-amande	7
- Café ou thé gourmand	8

A commander en début de repas :

- Soupe de nectarine et gingembre, sorbet cassis	7
- Mousse chocolat blanc, fruits rouges et crumble coco	7

Menu enfant *(jusqu'à 12 ans)* 7

Contact tél :02 99 43 83 83 ou par mail : legentilys.restaurant@orange.fr

Information

Nous proposons des menus spéciaux à partir de 10 personnes pour vos repas de famille, (communion, baptême, anniversaire, repas d'entreprise…)
N'hésitez pas à nous les demander.

Pour tout renseignement, nous sommes ouverts le matin dès 9 h 00

02 99 43 83 83

Formule du midi

Prix en euros

du mardi au vendredi (sauf fériés)
Uniquement servie le midi de 12h à 13h30

Entrée du jour	3
Plat du jour	9
Dessert du jour	3

Extrait de la carte des vins 75cl

Cheverny : Le Petit Chambord	27
Tavel : Les Mésillons	20
Riesling : Joseph Hanskeller	20
Vacqueyras : Cuvée Prestige	28
Chinon : Granges de la Perrière	18