

MENU



RESTAURANT LE SAINT-CÉLERIN

Nous vous souhaitons un bon appétit !

BOISSONS

Boissons sans alcool

Jus de Fruit		3.80€	
Orange, Ananas, Abricot, Pomme pressée, Fruit du dragon, Orange carotte citron			
Soda		4.20€	
33 cl : Coca cola, Coca cola Zéro			
25 cl : Schweppes agrumes, Schweppes, Sprit, Orangina, Ice tea, Limonade			
Sirop à l'eau		2.80€	
Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Fraise			
	33cl	50cl	1L
Eau minérale		3.90€	5.50€
Badoit	3.80€	3.90€	5.50€

Boissons alcoolisées

	Coupe	Bouteille 75cl
Pétillant	4.80€	19.90€
Domaine Veuve Lallande		
Kir Plat maison	4.20€	
Kir Pétillant maison	5.20€	
Nos crèmes : Cassis, Fraise, Mûre, Framboise, Pêche, Cerise		
Ricard	5.20€	
Verre 2cl		
Porto rouge ou blanc	5.80€	
Verre 4cl		
Martini rouge ou blanc	8.80€	
Americano Maison	6.80€	
2cl rouge		
2cl blanc		
2cl de campari		
2cl de jin		
Suze	5.80€	

Bières pressions

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4.20€	5.40€	7.80€
Blonde Abbaye			
Brooklyn Pulp Art	4.90€	5.80€	8.80€
Blonde IPA			
Monaco	4.40€	5.80€	7.80€
Panaché	4.40€	5.80€	7.80€
Picon bière	5.30€	7.30€	9.30€

Bières bouteilles

Pietra Rossa 33cl	6.20€
Brasserie Corse (Mélange Fruits rouges, cerise griotte)	
Brooklyn Special Effect	6.20€
Brasserie LBF Blonde américaine (aromatique florale)	
La verte	6.20€
Brasserie Mont Blanc Alpes (Génépi, Florale)	
La Triple	6.20€
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde puissante fruitée)	
La Pale Ale	6.20€
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde fruitée rafraîchissante)	
La Blanche	6.20€
Brasserie LBF Pithiviers (Blanche légère)	
La Ambrée double	6.20€
Brasserie LBF Pithiviers (Caramelisée)	
La Neipa	6.20€
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde aromatique florale)	
La Shoof	5.20€
Brasserie Duval Belgique (Blonde forte et florale)	
Bière sans alcool : Brooklyn Special Effect	6.20€
Brasserie LBF (Blonde américaine aromatique florale)	

Digestifs

Cognac	7.50€
Calvados	7.50€
Poire Williams	6.00€
Get 27 ou Get 31	6.00€
Limoncello	6.00€
Bailey's	6.50€
Gin Bombay	6.50€
Irish coffee	8.50€

Liqueurs

Liqueur de menthe	6.00€
Liqueur de violette	5.50€
Liqueur St Germain	9.00€

Boissons chaudes

	Expresso	Double
Café	1.80€	3.20€
Décaféiné	1.80€	3.20€
Noisette	1.80€	3.20€
Infusion		2.00€
Thé		2.00€
Partenaire : Phil du Terroir (Montrichard)		
Cappuccino		3.50€

Whiskys

Whyte Mackay	5.80€
Jack Daniel's	7.20€
Dalmore Vintage	8.80€
Rozelieures	7.20€
Whisky Coca-Cola Verre 4cl	6.20€

Rhums

Captain Morgan	5.00€
Rhum trois rivières	7.00€

Accompagnement à partager

	Petite	Grande
Assiette Cochonaille	8.50€	14.00€
Assortiment de charcuterie		
Tapas	8.50€	
Crevettes marinée, Tomates Confites, Tapenades d'olives, Guacamole		



VINS

Vins Blancs

	Verre	50cl	Bouteille
Circaète	6.00€		35.00€
Domaine Peaux Rouges (Monthou-sur-Cher) 100% sauvignon (Cuvée prestige) Vendange manuelle, Vin nature,			
Le Phillo 2022	5.00€	16.00€	21.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) AOC Touraine Chenonceaux Sauvignon (Fruité sec)			
Chenin Nature 2023-2024	5.00€		23.00€
Domaine des Pierres d'Aurele Sec			
Plaisir d'Automne 2018	5.40€	20.00€	
Domaine des Pierrines Moelleux (Sauvignon sucré)			
Chinon AOP	6.00€		29.00€
Domaine Pointeau Chenin			
Cheverny	4.70€		22.00€
Domaine le Portail Sauvignon 80% Chardonnay 20%			
Chardonnay	5.00€		20.00€
Domaine Paul Mas IGP Pays D'Oc Chardonnay 100%			

Vins Rosés

	Verre	50cl	Bouteille
Le Farniente	5.00€		17.00€
Domaine des Pierrines Fruité sucré			
Gris Blanc	5.40€		24.00€
Domaine Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc Grenache Gris 50% et Grenache noir 50%			
Pétra	5.00€	15.00€	18.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) Fruité sec			

Vins Rouges

	Verre	50cl	Bouteille
Côt Boy 2023	6.00€		28.00€
Domaine Peaux Rouges (Monthou-sur-Cher) 100% Côt			
Pyros 2022	5.00€	15.00€	21.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) AOC Touraine Fruité et épicé			
Aunis Nature 2023-2024	5.40€		23.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) Pineau d'Aunis Bio Nature, léger, poivré			
Gamay Nature 2022-2023	5.40€		23.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) Rond fruité			
Les Pierres d'Aurele Rouge 2020-2022	6.90€	18.00€	26.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) AOC Chenonceaux Côt Cabernet, légèrement boisé			
Chinon AOP	5.00€		21.00€
Domaine Pointeau Cabernet-Franc Souple et fruité			
St Nicolas Bourgueil AOP BIO	5.40€		39.00€
Domaine Amirault Cabernet-Franc, vieilles vignes			
Les Perruches	4.60€		19.00€
Domaine des Pierrines (Pouillé) Tanique			
Côte du Rhône	5.90€		22.00€
Roc Epine (Bio)			
Gamay	4.50€		14.80€
Domaine Delaunay			

Vins au Pichet

	Verre	25cl	50cl
Rouge/Blanc/Rosé	4.00€	8.50€	14.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher)			

Entrées

Salade verte 3.90€

Salade verte accompagnée d'une sauce balsamique

Terrine du chef 9.50€

Charcuterie gourmande

Foie gras 15.50€

Foie gras de canard rougié maison (deux tranches) accompagné de chutney de figues

Carpaccio de boeuf 11.90€

Tomates cœur de bœuf Burrata 9.00€

Salades

La Caesar

Petite	Grande
9.50€	16.50€

Salade, Tomate, Poulet pané, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar

La Léonard

Petite	Grande
9.50€	16.50€

Salade, Tomate, Figs, Noix, Chèvre chaud, Croustillant de chèvre

Poke Ball 14.90€

Avocat, Tomate, Concombre, Crevette, Thon, Radis, Betterave

La Tourangelle

Petite	Grande
9.50€	16.50€

Salade, Rillons, Chèvres toasté, Andouillette, Pomme de terre

La Verger (végétarienne) 9.50€ 15.50€

Salade, Tomate, Concombre, Tomate confite, Betterave, Tapenade d'olives, Pomme, Figue confite (végétarienne)

La Méditerranéenne 9.50€ 16.90€

Salade, Tomate, Tomate confite, Concombre, Poivrons, Olives, Jambon de pays, Chorizo, Mozzarella, Parmesan

Burgers (viande charolaise)

MONT RICHARD

Petite	Double
12.50€	15.00€

Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, cornichons, cheddar

MONT D'OR (VÉGÉTARIEN) 12.50€ 14.50€

Salade, tomate, oignons, poivrons et courgettes marinées, croustillant de pommes de terre, tomates confites, fromage à tartiflette

MONT RESOR 14.00€ 17.00€

Poulet pané, salade, tomate, oignons, poivrons marinés, œuf, fromage à tartiflette

MONT PRECIEUX 14.00€ 17.00€

Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, chèvre de St Maure, miel, cheddar

MONT CATALAN

Petite	Double
14.50€	17.50€

Steak haché, salade, tomate, chorizo, oignons, poivrons marinés, cornichons, cheddar

MONT SAVOYARD 15.50€ 18.50€

Steak haché, jambon de pays, salade, tomate, oignons, bacon, croustillant de pommes de terre, fromage à tartiflette

MONT SEIGNEUR 17.50€ 20.50€

Steak haché, foie gras, salade, tomates confites

MONT GARGANTUA 19.00€

Le MONT RICHARD en triple



Pizzas au feu de bois

PIZZA AU CHOIX + PIZZA NUTELLA : 16.00€

BOLOGNAISE

11.90€

Sauce tomate, Viande hachée, Mozzarella

CALZONE

13.20€

Sauce tomate, Jambon, Champignons, Oeuf, Mozzarella

FERMIERE

12.70€

Sauce tomate, Jambon, Pommes de terre, Crème fraîche, Champignons, Mozzarella

FUNGI

11.90€

Sauce tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella

MARGHERITA

10.90€

Sauce tomate, Olives, Mozzarella

NAPOLITAINE

13.20€

Sauce tomate, Anchois, Poivrons, Olives, Oignons, Mozzarella

PAYSANNE

13.20€

Crème fraîche, Lardons, Oignons, Pommes de terre, Beurre persillé, Mozzarella

CALABRE

13.50€

Sauce tomate, Jambon de pays, olives, tomates confites

LA SAINT CELERIN

13.70€

Crème fraîche, Andouillette, Pommes de terre, Oignons, Beurre persillé, Mozzarella

RUCHE

13.20€

Sauce tomate, Chèvre, Miel, Noix, Mozzarella

TARTIFLETTE

14.20€

Crème fraîche, Lardons, Oignons, Pommes de terre, Reblochon, Mozzarella

4 FROMAGES

13.20€

Fromage blanc, Fourme d'Ambert, Chèvre, Mozzarella

SAUMON

13.70€

Crème fraîche, saumon, câpres, oignons

PIQUANTE

13.20€

Sauce tomate, Poivrons, Merguez, Olives, Chorizo, Oeuf, Mozzarella

VEGETARIENNE

12.20€

Sauce tomate, Poivrons, Courgettes, Oignons, Pommes de terre, Mozzarella

Supplément salade : 1.80€

Viandes

Tartare de Bœuf charolais (180g)

17.50€

(non préparé), Coupé au couteau

Pavé de Boeuf

16.90€

Boucherie Nivard à Sambin

Filet de Poulet

14.50€

Volaille Ménard à Controis en Sologne

Andouillette filet

17.80€

Cuisse de Canard de Barbarie

16.50€

Volaille Ménard à Controis en Sologne

Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce au choix (Fourme d'Ambert, Poivre, Béarnaise, Beurre Blanc, Forestière) (Supplément sauce 1€),

Accompagnement : pommes grenailles, salade, riz, légumes du moment ou poêle de champignons de Bourré (2 choix)

Poissons

Pavé de Saumon

17.00€

Pavé de Saumon rôti au four

Pavé de Cabillaud

17.00€

Dos de cabillaud rôti au four

Accompagnés de pommes de terre, de riz ou de légumes du moment. (2 choix)



MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27.00€

MENU ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23.50€

- **Petite salade tourangelle**
 - **Foie gras** de canard rougié maison accompagné de chutney de figues (Supplément 5€)
 - **Carpaccio de boeuf**
 - **Tomates cœur de bœuf et Burrata**
 - **Terrine du chef** charcuterie gourmande
-

- **Suggestion du jour** (Selon disponibilité)
 - **Pavé de saumon** (Pavé de Saumon rôti au four)
 - **Andouillette filet**
 - **Cuisse de Canard de Barbarie** (Volailleur Ménard à Controis en Sologne)
 - **Entrecôte** (Boucherie Nivard à Sambin) (Supplément 5€)
-

- **Assiette 3 fromages**
- **2 boules de glaces au choix**
- **Dessert du jour**

MENU ENFANT 9.50€

- **Poulet pané** (accompagné de pommes de terre ou légumes)
 - **Steak haché** (accompagné de pommes de terre ou légumes)
 - **Demi pizza**
-

- **Une boule de glace**
- **Glace Push Up**

NOS PARTENAIRES

Boucherie : "Chez Manu" à Sambin 41120

Volailleur Menard : Controis en Sologne 41700

La Richerie : Nouans-les-Fontaines 37460

Fromagerie Moreau : Pontlevoy 41400

Boulangerie Pegart : Montrichard 41400

O Primeur du Centre : Montrichard 41400

Les Charcuteries Gourmandes : Vallières les Grandes 41400

Champignonnière : Bourré 41400