

# MENU



**RESTAURANT LE SAINT-CÉLERIN**

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

# BOISSONS

## Boissons sans alcool

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

## Boissons alcoolisées

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

## Bières pressions

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

## Bières bouteilles

<b>Pietra Rossa 33cl</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie Corse (Mélange Fruits rouges, cerise griotte)	
<b>Brooklyn Special Effect</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Blonde américaine (aromatique florale)	
<b>La verte</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie Mont Blanc Alpes (Génépi, Florale)	
<b>La Triple</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde puissante fruitée)	
<b>La Pale Ale</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde fruitée rafraîchissante)	
<b>La Blanche</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Pithiviers (Blanche légère)	
<b>La Ambrée double</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Pithiviers (Caramélisée)	
<b>La Neipa</b>	<b>6.20€</b>
Brasserie LBF Pithiviers (Blonde aromatique florale)	
<b>La Shoof</b>	<b>5.20€</b>
Brasserie Duval Belgique (Blonde forte et florale)	
<b>Bière sans alcool : Brooklyn Special Effect</b>	<b>6.20€</b>
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	8.80€
Vintage	
Rozelieures	7.20€
Whisky Coca-Cola	6.20€
Verre 4cl	

## Liqueurs

## Rhums

Captain Morgan	5.00€
Rhum trois rivières	7.00€

## Boissons chaudes

## 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		

Partenaire : Phil du Terroir (Montrichard)

Cappuccino

3.50€



# VINS

## Vins Blancs

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

## Vins Rosés

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

## Vins Rouges

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

## Vins au Pichet

	Verre	25cl	50cl
<b>Rouge/Blanc/Rosé</b>	<b>4.00€</b>	<b>8.50€</b>	<b>14.00€</b>

Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher)

## Entrées

<b>Salade verte</b>	<b>3.90€</b>
Salade verte accompagnée d'une sauce balsamique	
<b>Terrine du chef</b>	<b>9.50€</b>
Charcuterie gourmande	
<b>Foie gras</b>	<b>15.50€</b>
Foie gras de canard rôti maison (deux tranches) accompagné de chutney de figues	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>11.90€</b>
<b>Tomates cœur de bœuf</b>	<b>9.00€</b>
<b>Burrata</b>	

## Salades

	Petite	Grande	Petite	Grande
<b>La Caesar</b>	<b>9.50€</b>	<b>16.50€</b>	<b>La Tourangelle</b>	<b>9.50€</b>
Salade, Tomate, Poulet pané, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar			Salade, Rillons, Chèvres toasté, Andouillette, Pomme de terre	
<b>La Léonard</b>	<b>9.50€</b>	<b>16.50€</b>	<b>La Verger (végétarienne)</b>	<b>9.50€</b>
Salade, Tomate, Figues, Noix, Chèvre chaud, Croustillant de chèvre			Salade, Tomate, Concombre, Tomate confite, Betterave, Tapenade d'olives, Pomme, Figue confite (végétarienne)	
<b>Poke Ball</b>		<b>14.90€</b>	<b>La Méditerranéenne</b>	<b>9.50€</b>
Avocat, Tomate, Concombre, Crevette, Thon, Radis, Betterave			Salade, Tomate, Tomate confite, Concombre, Poivrons, Olives, Jambon de pays, Chorizo, Mozzarella, Parmesan	

## Burgers (viande charolaise)

	Petite	Double
<b>MONT RICHARD</b>	<b>12.50€</b>	<b>15.00€</b>
Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, cornichons, cheddar		
<b>MONT D'OR (VÉGÉTARIEN)</b>	<b>12.50€</b>	<b>14.50€</b>
Salade, tomate, oignons, poivrons et courgettes marinées, croustillant de pommes de terre, tomates confites, fromage à tartiflette		
<b>MONT RESOR</b>	<b>14.00€</b>	<b>17.00€</b>
Poulet pané, salade, tomate, oignons, poivrons marinés, œuf, fromage à tartiflette		
<b>MONT PRECIEUX</b>	<b>14.00€</b>	<b>17.00€</b>
Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, chèvre de St Maure, miel, cheddar		

	Petite	Double
<b>MONT CATALAN</b>	<b>14.50€</b>	<b>17.50€</b>
Steak haché, salade, tomate, chorizo, oignons, poivrons marinés, cornichons, cheddar		
<b>MONT SAVOYARD</b>	<b>15.50€</b>	<b>18.50€</b>
Steak haché, jambon de pays, salade, tomate, oignons, bacon, croustillant de pommes de terre, fromage à tartiflette		
<b>MONT SEIGNEUR</b>	<b>17.50€</b>	<b>20.50€</b>
Steak haché, foie gras, salade, tomates confites		
<b>MONT GARGANTUA</b>		<b>19.00€</b>
Le MONT RICHARD en triple		



# Pizzas au feu de bois

**PIZZA AU CHOIX + PIZZA NUTELLA : 16.00€**

<b>BOLOGNAISE</b>	<b>11.90€</b>		<b>LA SAINT CELERIN</b>	<b>13.70€</b>
Sauce tomate, Viande hachée, Mozzarella				
<b>CALZONE</b>	<b>13.20€</b>		<b>RUCHE</b>	<b>13.20€</b>
Sauce tomate, Jambon, Champignons, Oeuf, Mozzarella				
<b>FERMIERE</b>	<b>12.70€</b>		<b>TARTIFLETTE</b>	<b>14.20€</b>
Sauce tomate, Jambon, Pommes de terre, Crème fraîche, Champignons, Mozzarella				
<b>FUNGHI</b>	<b>11.90€</b>		<b>4 FROMAGES</b>	<b>13.20€</b>
Sauce tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella				
<b>MARGHERITA</b>	<b>10.90€</b>		<b>SAUMON</b>	<b>13.70€</b>
Sauce tomate, Olives, Mozzarella				
<b>NAPOLITAINE</b>	<b>13.20€</b>		<b>PIQUANTE</b>	<b>13.20€</b>
Sauce tomate, Anchois, Poivrons, Olives, Oignons, Mozzarella				
<b>PAYSANNE</b>	<b>13.20€</b>		<b>VEGETARIENNE</b>	<b>12.20€</b>
Crème fraîche, Lardons, Oignons, Pommes de terre, Beurre persillé, Mozzarella				
<b>CALABRE</b>	<b>13.50€</b>		Sauce tomate, Poivrons, Merguez, Olives, Chorizo, Oeuf, Mozzarella	
Sauce tomate, Jambon de pays, olives, tomates confites				
				<b>Supplément salade : 1.80€</b>

## Viandes

<b>Tartare de Bœuf charolais (180g)</b>	<b>17.50€</b>
(non préparé), Coupé au couteau	
<b>Pavé de Boeuf</b>	<b>16.90€</b>
Boucherie Nivard à Sambin	
<b>Filet de Poulet</b>	<b>14.50€</b>
Volaiiller Ménard à Controis en Sologne	
<b>Andouillette filet</b>	<b>17.80€</b>
<b>Cuisse de Canard de Barbarie</b>	<b>16.50€</b>
Volaiiller 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

<b>Pavé de Saumon</b>	<b>17.00€</b>
Pavé de Saumon rôti au four	
<b>Pavé de Cabillaud</b>	<b>17.00€</b>
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** (Volailler 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

Volaillère 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