

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€	
Spritz	8.80€	

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€

Whiskys

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

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€

Rhums

Captain Morgan	5.00€
Rhum trois rivières	7.00€

Accompagnement à partager

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



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)			
Plaisir d'Automne 2018	5.40€	20.00€	
Domaine des Pierrines Moelleux (Sauvignon sucré)			
Chenin Nature 2023-2024	5.00€		23.00€
Domaine des Pierres d'Aurele Sec			
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%			
Chenonceaux blanc 2023-2024	6.00€		28.00€
Clos Roussely (Angé sur Cher) AOP TOURAINE Chenonceaux Sauvignon (Fruité et minéral)			

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%			
Temps Danse 2024-2025	5.00€		18.40€
Clos Roussely (Angé sur Cher) AOP Touraine Rosé Pineau d'Aunis et Cabernet Franc (Fruité sec)			
Pétra	5.00€	15.00€	18.00€
Domaine des Pierres d'Aurele (St Georges sur Cher) Fruité sec			

Vins Rouges

	Verre	50cl	Bouteille
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			
Canaille 2023-2024	4.90€		18.40€
Clos Roussely (Angé sur Cher) Gamay Fruité léger			

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	
Foie gras	15.50€
Foie gras de canard rougié maison (deux tranches) accompagné de confit d'oignons	
Carpaccio de boeuf	11.90€
Cassolettes d'escargots	11.90€
Au beurre d'ail et champignons de Bourré	
Saumon fumé	11.90€
Avec sa crème de ciboulette	
Potage de saison	7.90€

Salades

	Petite	Grande
La Tourangelle	9.50€	16.50€
Salade, Rillons, Chèvres toasté, Andouillette, Pomme de terre		
La Donjon	9.50€	16.50€
Salade, Tomate, Camembert, Pomme de terre, Tomate confite, Jambon cru		
La Léonard	9.50€	16.50€
Salade, Tomate, Figues, Noix, Chèvre chaud, Croustillant de chèvre		

Burgers (viande charolaise)

	Petite	Double
MONT RICHARD	14.50€	17.00€
Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, cornichons, cheddar		
MONT D'OR (VÉGÉTARIEN)	13.00€	15.00€
Salade, tomate, oignons, poivrons et courgettes marinées, croustillant de pommes de terre, tomates confites, fromage à tartiflette		
MONT RESOR	15.00€	18.00€
Poulet pané, salade, tomate, oignons, poivrons marinés, œuf, fromage à tartiflette		
MONT PRECIEUX	16.00€	19.00€
Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, chèvre de St Maure, miel, cheddar		
MONT ESQUIEU	16.00€	19.00€
Steak haché, salade, tomate, oignons, bacon, œuf, cheddar		
MONT AGNARD	16.00€	19.00€
Steak haché, Fourme d'Ambert, salade, tomate, oignons, croustillant de pommes de terre, cornichons		

	Petite	Double
MONT CATALAN	16.50€	19.50€
Steak haché, salade, tomate, chorizo, oignons, poivrons marinés, cornichons, cheddar		
MONT SAVOYARD	17.50€	20.50€
Steak haché, jambon de pays, salade, tomate, oignons, bacon, croustillant de pommes de terre, fromage à tartiflette		
MONT SEIGNEUR	19.50€	22.50€
Steak haché, foie gras, salade, tomates confites		
MONT GARGANTUA		21.00€
Le MONT RICHARD en triple		



Pizzas au feu de bois

PIZZA AU CHOIX + PIZZA NUTELLA : 18.00€

BOLOGNAISE

13.90€

Sauce tomate, Viande hachée, Mozzarella

CALZONE

15.20€

Sauce tomate, Jambon, Champignons, Oeuf, Mozzarella

FERMIERE

14.70€

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

FUNGHI

13.90€

Sauce tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella

MARGHERITA

12.90€

Sauce tomate, Olives, Mozzarella

NAPOLITAINE

15.20€

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

PAYSANNE

15.20€

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

CALABRE

15.50€

Sauce tomate, Jambon de pays, olives, tomates confites

LA CHAPELLE

18.00€

Crème fraîche, mozzarella, escargots, beurre persillé, champignons

LA ROMAINE

15.20€

Sauce tomate, champignons, pommes de terre, poulet mariné, mozzarella

LA SAINT CELERIN

15.70€

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

RUCHE

15.20€

Sauce tomate, Chèvre, Miel, Noix, Mozzarella

TARTIFLETTE

16.20€

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

4 FROMAGES

15.20€

Fromage blanc, Fourme d'Ambert, Chèvre, Mozzarella

SAUMON

15.70€

Crème fraîche, saumon, câpres, oignons

PIQUANTE

15.20€

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

VEGETARIENNE

14.20€

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

RICHELIEU

15.70€

Crème fraîche, Rillons, Pommes de terre, Oignons, Mozzarella

4 SAISONS

15.70€

Sauce tomate, poivrons, œuf, jambon, champignons

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 Canard à l'orange

16.50€

Volaille Ménard à Controis en Sologne

Filet de Poulet à la crème

14.50€

Volaille Ménard à Controis en Sologne

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

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

Poissons

Pavé de Saumon

17.00€

Pavé de Saumon rôti au four sauce beurre blanc

Gambas flambées au whisky

19.90€

et ses nouilles sautées aux légumes

Accompagnés de pommes grenailles, nouilles sautées aux légumes ou de légumes du moment. (2 choix)



MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28.00€

MENU ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.50€

- **Petite salade tourangelle**
 - **Foie gras** de canard rougié maison accompagné de confit d'oignons (Supplément 5€)
 - **Carpaccio de boeuf**
 - **Cassolettes d'escargots** au beurre d'ail et champignons de Bourré
 - **Saumon fumé** avec sa crème de ciboulette
 - **Potage de saison**
-

- **Suggestion du jour** (Selon disponibilité)
 - **Filet de Canard à l'orange** (Volailleur Ménard à Controis en Sologne)
 - **Filet de Poulet à la crème** (Volailleur Ménard à Controis en Sologne)
 - **Pavé de Boeuf** (Boucherie Nivard à Sambin)
 - **Tartare de Bœuf charolais (180g)** (non préparé), Coupé au couteau
 - **Entrecôte** (Boucherie Nivard à Sambin) (Supplément 5€)
 - **Pavé de saumon** rôti au four avec sa sauce beurre blanc
 - **Gambas flambées au whisky** et ses nouilles sautées aux légumes (Supplément 3€)
-

- **Assiette 3 fromages**
- **Île flottante**
- **Crème brûlée**
- **Mousse chocolat**
- **Brioche perdue**

MENU ENFANT 10.50€

- **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