

LA CARTE

À PARTAGER



Pour la petite histoire...

Au XIX^e siècle, ces murs abritaient l'usine à gaz de Bourgueil, destinée à l'éclairage public de la ville. Aujourd'hui, la bâtisse renaît : les flammes des réverbères ont laissé place à la chaleur humaine, aux vins vivants et au partage.



CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LE SALÉ

"PAS CHER MON FILS"

"Great value, my friend"

Popcorn Offert par la maison / Free

Œufs mayo Gribiche 5€

Egg mayo

Fuet, saucisson 5€

French salami

Houmous 5€

Hummus

Jambon de Parme 6€

Parma ham

LES PLANCHES

Platters

Petite - Charcuterie ou fromage 9,50€

Small platter meat or cheese

Grande mixte - Charcuterie et fromage 19€

Large mixed platter : meat and cheese

Fromage à tartiflette rôti : Pommes de terre et croûtons 12,20€

Roasted tartiflette cheese : Potatoes and croutons

Loire Valley : Rillons maison, rillettes de Tours, chèvre, fromage, anchoïnes, saucisson, confiture au Vouvray Voir sur l'ardoise

Local specialties: potted pork, goat cheese, local sausage

Végétarienne : Tartinables, fromage et légumes crus Voir sur l'ardoise

du Petit Domaine à La Chapelle sur Loire Voir sur l'ardoise

Vegetarian: Spreads and fresh local veggies

See on the slate

FLAMMEKUECHES

Alsatian Thin-Crust Pizza

Gratinée : Fromage blanc, oignon, lardons, emmental 11,50€

Cream, onions, bacon, cheese

Chèvre : Fromage blanc, oignon, lardons, chèvre St Maure de Touraine, fines herbes, huile ail ciboulette 14€

Cream, onions, bacon, goat cheese, herbs

Tourangelle : Fromage blanc, oignon, lardons, rillons et emmental 16€

Cream, onions, local pork belly, cheese



CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LE SALÉ

PINSA

Ancient Roman Pizza

L'ancêtre de la pizza, sa pâte composée d'un mélange de farines (blé, riz, soja) offre du croustillant à l'extérieur et de la légèreté à l'intérieur.

Margarita : Mozzarella Fior Di Latte, sauce tomate, basilic frais et origan 12€

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

3 Fromages : Gorgonzola, mozzarella, emmental, basilic, origan 15€

Three-cheese blend

Burrata : Burrata, sauce tomate, roquette, huile basilic frais, câpres et origan 17,40€

Tomato sauce, creamy burrata, arugula, capers

Pinsa ou Flam du jour Voir sur l'ardoise

Pinsa of the day

See on the slate

FOCACCIA

Italian bread

L'emblème du moelleux italien. Une pâte souple et alvéolée, une mie aérienne et généreuse, infusée à l'huile d'olive et parfumée au romarin.

Burrata : Focaccia, burrata, pesto, roquette tomates cerises, câpres, huile d'olive 15,50€

Burrata, pesto, arugula, cherry tomatoes, capers

Mortadelle : Focaccia, burrata, mortadelle pistache, pesto de tomates séchées, câpres, huile olive basilic, roquette 17€

Pistachio mortadella, burrata, sun-dried tomato pesto

SUPPLÉMENT PINSA - FOCACCIA

+ Jambon de parme 22 mois 2€

+ Parma ham 22 months

+ Huile de truffe 1€

Truffle oil

+ Pesto 1,5€

+ Burrata 5€



CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LE SUCRÉ

DESSERTS

GLACES ARTISANALES

Artisan ice cream from "Gamins Givrés"

De chez Gamins Givrés –
Brain sur Allonnes (49)

Pot de 120ml

Crèmes glacées, en pot : Vanille, caramel, yaourt, café 6€

Ice cream tubs : Vanilla, caramel, yogurt, coffee

Sorbets, en pot : Cacao, fraises/framboises..... 6€

Sorbets tubs : Cocoa, strawberry/raspberry

FLAMMEKUECHE POMME 12,80€

Apple Alsatian thin-crust pizza

GAUFRE NOCCIOLATA 7€

Waffle with chocolate-hazelnut spread

**FONDANT CHOCO MARRON MAISON,
CRÈME ANGLAISE 6€**

Homemade chocolate-chestnut fondant, custard

**FROMAGE BLANC : SARRAZIN GRILLÉ
ET COULIS DE FRUIT ROUGE 6€**

Fresh cream cheese with toasted buckwheat et berry coulis

Pour finir le repas en beauté...

Jeux & pétanque

Des jeux en libre-service et un terrain de pétanque pour prolonger le moment dans une ambiance conviviale.

La fripe des patronnes

Une sélection de pièces uniques à chiner sans modération.





CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LES BOISSONS

BIÈRES

Beers

PRESSIONS

On tap beers

25cl 50cl

METEOR Pils : Le fleuron de la brasserie 5% 3.70€ / 6.80€

METEOR Pils : The flagship of the brewery 5%

METEOR White IPA : Fraîche et houblonnée 5% 4.70€ / 8.80€

METEOR White IPA : Fresh and hoppy 5%

EN BOUTEILLE – BIÈRES LOCALES

Bottled – local beers

La Familonette – Gizeux 33cl 6€

Blanche Jasmin, Rousse et Indian Pêche Ale

La Bourgueilloise – St Nicolas de Bourgueil 50cl 7,50€

Blonde, Blanche, Ambrée et IPA / Blonde, White, Amber, and IPA

SANS ALCOOL

Alcohol-free beers

33cl

METEOR IPA 0.0% 6€

SUPER 8 Rouge 0.0% 6€

SUPER 8 Red

SUPER 8 Blond 0.0% 6€

SUPER 8 Blond

BIENTÔT

CIDRE

Cider

33cl

GALIPETTE Brut Bio 6€

Organic hard cider

COCKTAILS

Gin tonic 8€

Spritz 8€

Cocktail du moment disponible au comptoir

Cocktail of the moment available at the counter



CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LES BOISSONS

SOFT

33cl

Coca-cola 4,70€

Coca-cola zéro 4,50€

Limonade La Loère 4,50€

Lemonade La Loère

Thé glacé La Loère 4,50€

Iced tea La Loère

Symples énergisante – Infusion pétillante :
thym, romarin, menthe-poivrée, citron 5€

Symples énergisante – Sparkling infusion : thyme, rosemary, peppermint, lemon

Symples relax – Infusion pétillante :
verveine, lavande, cerise 5€

Symples relax – Sparkling infusion : verbena, lavender, cherry

Symples detox – Infusion pétillante :
sauge, sureau, pomme 5€

Symples detox – Sparkling infusion : sage, elderberry, apple

Ginger beer Maison 3,80€

French ginger beer bio 4,50€

French tonic water bio 4,50€

Sassy – Cidre 0.0% 5€

Cider 0.0%

Sirop à l'eau : Menthe, citron blanc, grenadine,
pêche, concombre 2€

Syrup with water : Mint, white lemon, strawberry, peach, cucumber

Jus de la Manse : Pomme mangue,
orange, tomate, fraise 25cl 5€

Manse juice : Mango apple, orange, tomato, stawberry

33cl / 1L

Eau pétillante ou plate : Plancoët 3,50€ / 6€

Sparkling and still water : Plancoët



CUISINE À PARTAGER

Commande au comptoir

LES VINS

AU VERRE

By the glass

12cl

Château de Minière : Rouge, blanc ou rosé **6€**

Château de Minière: Red, white or rosé

Vin pétillant **6,50€**

Sparkling wine

Kir : Cassis ou pêche **6,50€**

Kir : Blackcurrant or peach

Sélection du moment disponible au comptoir **7 à 9€**

Selection of the moment available at the counter

À LA BOUTEILLE

By the bottle

75cl

**Bouteille choisie soi-même à la cave
ou sur conseil**

Bottle chosen yourself at the cellar or on advice

Prix sur la bouteille

Price on the bottle

Tout savoir sur notre cave...

Des vins vivants, issus de vignerons engagés en bio ou biodynamie, travaillés sans chimie et avec soin. Des bouteilles sincères, parfois troubles, toujours pleines de caractère.

Le concept : choisir sa bouteille en cave ou se laisser guider par Lina notre sommelière.

