

## Les Entrées

6,90 €

- ☰ Eufs cocotte aux copeaux de foie gras
- ☰ Gravelax de Saumon à la Betterave rouge, Vinaigrette au Miel
- ☰ Soupe de Melon et Mangue à la Menthe, Poêlée de Crevettes au Citron Vert
- ☰ Entrée Gourmande  
*Assortiment de 4 casseroles : Gravelax de Saumon, Soupe de Melon et Mangue à la Menthe, Rillettes de Thon Crème de Sainte-Maure.*
- ☰ Foie Gras « maison » .....supplément de 6,00 €  
*Toasts et confiture d'oignons*

Assiette de Rillon et Rilette tourangelle.

Petite Salade Gourmande  
*A choisir parmi les salades gourmandes ci-dessous*

## Les Salades Gourmandes

12,30 €

La Salade « Courtille »  
*Salade, toasts de Sainte Maure chaud, lardons, tomates cerise*

La Salade Tourangelle  
*Salade, rillons de Tours, jambon fumé, tomates cerises, toasts de rillettes de Touraine*

☰ La Salade Océane  
*Saumon, Crevettes, Rilette de Thon, Tomate, Oignons Rouges*

Formule Gourmande

16,30 €

Une salade gourmande  
+  
Assiette de Fromage ou  
Dessert

*Hors boissons*

**Menu Enfant 8 €** *(Hors boissons)*

Soupe de Melon et Mangue, ou Assiette de Rillettes  
+  
Aiguillettes de poulet/frites Ou  
Filet de Sole pané aux Céréales, Ratatouille  
+  
Glace 2 boules *(parfum au choix)* Ou  
Verrine gourmande

**Formule du midi**

**13,90 €**

Sur Ardoise uniquement  
du lundi au vendredi  
le midi  
Sauf jours fériés

Entrée  
+  
Plat  
+  
Café ou Thé  
gourmand  
*Hors Boissons*

**QUANTITES LIMITEES**

## **FORMULE DU BOUCHER**

Entrée *(au choix sur la carte)*  
+ **Côte de Bœuf** *(350 gr environ)*

**OU**




**Côte de Bœuf** *(350 gr environ)*  
+ Dessert *(au choix sur la carte)* **22,30 €**

*La Côte de Bœuf vendue seule : 18,30 €*





Entrée *(au choix sur la carte)* +  
**Côte de Bœuf** *(350 gr environ)* +  
Dessert *(au choix sur la carte)* **27,30 €**



## Les Plats de Poissons et Viandes

14,50 €

-  Filet de Sole pané aux Céréales, Ratatouille.
-  Filet de Sandre au Caramel et aux Agrumes, Tagliatelles.
-  Filet de Lieu fumé à la Crème d'Oignons, Épinards.

### **SUGGESTION DE L'AUBERGE** *(Consultez l'ardoise)*

-  Gigot d'Agneau au Thym. *(légumes au choix)*
-  Filet de Kangourou, Sauce Forestière. *(légumes au choix)*
-  Rognons de veau « façon grand-mère » au Vin de Bourgueil *(légumes au choix)*
-  Pièce de Bœuf, *(Sauce et légumes au choix)*

-  **Les sauces :** Sauce Béarnaise ; Sauce Vin de Bourgueil ; Sauce Sainte Maure ; Sauce Forestière ;
-  **Les légumes :** Ratatouille ; Salade ; Frites Maison ; Poêlée de champignons ; Épinards ; Tagliatelles.

### **CHOISISSEZ PARMI NOS FORMULES ET SELON VOTRE GOUT**

<p><b>Formule de l'Auberge</b></p> <p><b>17,90 €</b></p> <p>Entrée + Plat</p> <p><b>OU</b></p> <p>Plat + Assiette de Fromages ou Dessert</p> <p>Au choix sur la carte Hors Boissons</p>	<p><b>Formule Courtille</b></p> <p><b>23,30 €</b></p> <p>Entrée + Plat + Assiette de Fromages ou Dessert</p> <p>Au choix sur la carte Hors Boissons</p>	<p><b>Formule Complète</b></p> <p><b>27,30 €</b></p> <p>Entrée + Plat + Assiette de Fromages + Dessert</p> <p>Au choix sur la carte Hors Boissons</p>
---	---	---

## Les Desserts

5,90 €

Assiette de 3 Fromages ou Toasts de Sainte Maure chaud, salade et Noix

☰ Île Flottante.

☰ Fraisier, Mousseline Pistache.

☰ Dôme Chocolat Blanc, Fruits Rouges, Sablé Breton.

☰ Nougat glacé  
*Coulis de Fruits rouge*

☰ Café ou Thé gourmand  
*Assortiments de mini desserts*

## Les Glaces

5,90 €

Café liégeois ou Chocolat liégeois

Dame blanche  
*3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

Coupe Glacée de la Courtille :  
*Sorbets Mangue, Litchi aux Éclats de Framboise, Coulis Passion, Sablé Breton.*

Coupe Fruits Rouges.  
*Sorbets Fraise, Cerise Amarena, Litchi aux Éclats de Framboise, Crème de Framboise.*

Coupe 2 ou 3 boules parfums au choix

**Parfums des glaces et sorbets :** Vanille, Café, Chocolat, Mangue, Fraise, Cerise Amarena, Litchi aux Éclats de Framboise.