

Depuis
1994



Tartines, crêpes
et produits locaux

Salé

Frites de carpe : 12,80 €

Petits morceaux de carpe dans le filet, légèrement enrobés d'une pâte à la bière, frits servis avec une sauce à base de fromage de chèvre frais

Salade fermière : 10 €

Magrets ou jambon de canard (selon arrivage), dés de Pouligny-St-Pierre (fromage de chèvre AOP), cerneaux et huile de noix, salade verte

Salade du pêcheur brennoui : 10 €

Carpe fumée marinée dans le citron salade verte, lentilles, tomates, oignons

1 Tartine brennoui : 6 €

2 Tartines brennoues : 11 €

Saveurs au choix

- Carpe fumée et sa sauce échalote
- Pouligny-St-Pierre (fromage de chèvre AOP)
- Rillettes de poule

Tartine forestière : 10,20 €

Champignons, oignons, lardons, courgettes, œuf poché

Tartine fromagée : 10 €

Fromage blanc frais de chèvre, ciboulette sur tartine grillée, aillée, accompagnée de salade verte, tomates et concombres

Nos tartines sont accompagnées de salade verte saupoudrée de noisettes concassées

Ramequin brennoui : 6,20 €

Fromage blanc de chèvre à la ciboulette, tartines grillées

Salade verte : 3,20 €



Nos produits sont presque tous du territoire du Parc naturel régional de la Brenne ou fabriqués tout près : carpe, Pouligny-St-Pierre, magrets et jambon de canard, rillettes (poule, porc), miel, légumes, champignons frais, pâte à tartiner, Orangère, pousse d'épine, Valençay et Reuilly, bières, Berry Cola...

Crêpes

Nature : 2,30 € / Sucre : 2,50 €

Sucre - citron : 3,30 €

Miel de Brenne : 3,60 €

Miel - citron : 3,80 €

Chocolat : 3,70 €

Confiture : 3,60 € Abricot / fraise / framboise

Remond curd* : 3,80 € / Salidou* : 3,80 €
*préparations faites "maison"

Crème de marrons : 3,80 €

Pâte à tartiner locale : 3,80 €

Chocolat et noisettes torréfiées : 3,80 €

Automne brennoui : 5,30 €

Pommes à la cannelle, raisins au rhum

Crêpe blancoise : 5,30 €

Griottes au kirsch

Crêpe choco - banane : 5,30 €

Crêpe cuite avec tranches de banane, sauce chocolat

Crêpe des étangs : 5,30 €

Pommes caramélisées, glace vanille, sauce caramel

Crêpe des Cinq Bordes : 5,30 €

Pêches, framboises, caramélisée, Chantilly

Crêpe de la Mer Rouge : 5,30 €

Chocolat, poires, miel, amandes effilées grillées

Crêpe Belle de Brenne : 5,30 €

Chocolat, glace vanille, amandes effilées grillées

Crêpe Normandie - Maine : 5,50 €

Pommes, Calvados, caramélisée, crème fraîche

Crêpe du Parc de la Martinique : 5,50 €

Bananes, rhum, sucre de canne, caramélisée

Supplément chantilly : 1,30 €

Fromage frais de chèvre : 5,80 €

Sucre ou coulis de fruits rouges

Glaces

Dame Blanche : 6,10 €

2 boules de glace vanille, sauce chocolat Chantilly

Café Liégeois : 6,10 €

Glace café, glace vanille, café, Chantilly

Chocolat Liégeois : 6,10 €

Glace chocolat au lait, glace chocolat noir sauce chocolat, Chantilly

Poire Belle Hélène : 6,10 €

2 boules de glace vanille, poires fruits, sauce chocolat, amandes effilées grillées

Pêche Melba : 6,10 €

2 boules de glace vanille, pêches fruits, coulis de fruits rouges

Coupe Blancoise : 6,10 €

2 boules de sorbet griottes, kirsch

Coupe du Parc : 6,60 €

2 boules de glace praliné, glace vanille pommes caramélisées, caramel

Coupe du Bouchet : 6,60 €

Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly

Cornets

simple : 2,20 € / double : 4,10 € / triple : 5,10 €

vanille / café / caramel fleur de sel / chocolat / pistache / praliné / rhum raisins / framboise / fraise / cassis / citron / abricot / passion / griotte

Boissons chaudes

Café : 1,40 €

Café crème : 1,50 €

Grand café : 2,50 € / crème : 2,60 €

Café viennois : 2,60 €

Chocolat chaud : 2,60 € / viennois : 2,70 €

Thé : 2,50 € Earl Grey / Ceylan / vert / vert-menthe

Thé au lait : 2,60 €

Infusion : 2,30 €

Menthe poivrée / tilleul / verveine / verveine-menthe



Les frites de carpe sont servies jusqu'à 15h. Le service des plats salés s'arrête 1h avant la fermeture. Nos crêpes sont réalisées à la demande. Un peu d'attente... pour le plaisir de vos papilles !

Vins et cidre

Valençay rouge ou rosé

bouteille (75 cl) : 14,50 € / verre : 2,90 €

Reuilly blanc, gris ou rouge

bouteille (75 cl) : 19,50 € / 37,5 cl : 11 €

Reuilly gris ou blanc

verre (12 cl) : 3,50 €

Cidre Bio Caps et Marais d'Opale

bouteille (75 cl) : 8,50 €

petit verre : 2 € / grand verre : 2,90 €

Apéritifs

Cocktail Brennoui (12 cl) : 4,50 €

Sirop pêche, Orangère et vin blanc pétillant

Kir au Reuilly (12 cl) : 3,80 €

Crème cassis ou mûres ou pêche

Pousse d'épine (10 cl) : 4 €

L'Orangère d'Azay-le-Ferron (10 cl) : 4 €

Apéritif à base d'orange

Bières

Galopin (bock) : 2 €

Pression (25 cl) : 2,90 €

Panaché (25 cl) : 2,60 €

Floreffe (25 cl) : 3,20 € / galopin : 2,20 €

Pelforth brune (25 cl) : 3,50 €

Supplément sirop : 0,10 €

Bière bio La Palisse (33 cl) : 4 €

Blanche, blonde, ambrée selon arrivage

Boissons froides

Eaux Minérales

Vittel (1/4 L) : 2,30 €

Badoit / Vittel (1/2 L) : 3,10 €

Badoit / Vittel (1 L) : 3,90 €

Perrier (33 cl) : 3 €

Eau minérale avec sirop (25 cl) : 2 €

Sodas & jus de fruit

Berry Cola (33 cl) : 3,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) : 3 €

Orangina (25 cl) : 3 €

Schweppes (25 cl) tonic/agrumes : 3 €

Ice tea : 3 €

Limonade le verre (25 cl) : 2,40 €

Avec sirop : 2,50 €

Jus de pomme fermier : la bouteille (1L) : 8,50 €

verre (25 cl) : 2,90 € / (12 cl) : 1,90 €

Citron pressé : 3,20 €

Jus des vergers de la Manse (25 cl) : 3 €

Selon la saison : nectar abricot / ananas / nectar fraise / orange / pamplemousse / poire / tomate