



## Menu A La Carte

### Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons  
Taboulé de Choux Fleur, Crème de Curry, Fruit Sec et Graine  
Raviole de Cœur d'Artichaut et Poitrine Fumée, Sauce Parmesan  
Maquereau Mariné, Pomme, Carotte et Capre, Shichimi Togarashi

### Les Plats

Truite de Mer, Croute D'herbe, Pomme Sautées, Fruit de Mers et Fenouil  
Araignée de Veau, Aubergines Grillées, Légumes du moment, Jus de Veau  
Courgette et Fenouil Rôtis au Miel, Poivron et Fromage de Brebis  
Suprême de Volaille Fermier, Croquettes d'Aligot, Petits Pois, Romarin

### Les Desserts

'Shortbread Millionnaire' et Sorbet Yahourt  
Parfait Glacé au Baie de Sureau et Financier Citron  
Gâteau de Pistache, Riz aux Lait de Chèvre, Mûre et Cassis  
Sélection de Fromages Affinés, Sureau et Fruit Sec

Entrée, Plat, Dessert **32Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **26 Euros**

Plat Principal **22 Euros**

**Menu enfant 13€ 1plat/15€ 2 Plats/17€ Menu complet (Demander à votre serveuse)**

### **Cafés, Thés et Douceur**

3€

La sélection des Cafés Richard

- 100% arabica, Florio, *Puissant et Onctueux*
- 100% arabica de Sumatra, *Racé et Exotique*
- 100% arabica de Colombie, *Doux et Suave*
- 100% arabica du Costa Rica, *Acidulé et Complet*
- 100% arabica du Mexique (Bio), *Fin et Subtil*

Nos viandes de porc et volailles sont d'origine française  
Notre Veau est d'origine Allemande ou Pays Bas



### **Les Apéritifs Maison**

#### **Elder Fizz**

( *Vodka, Sureau, Jus de Pommes et Concombres* ) 9€

#### **Monkey Berry**

( *Whiskey Monkey Shoulder, Jus de Raisin et Fruit Rouge* ) 9€

#### **Jus Estival**

( *Jus de Pastèque, Coriandre et Fruits Rouges* ) 6€

#### **Peaty and Spicy 'Ice tea'**

( *Sans Alcool, Thé Fumé, Sirop Spicy Mango, Citron Vert* ) 6€

### **Les Bières**

Durfort 341, Blonde, Bière de Sologne, Loire et Cher 5€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique 5€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loir 5€

Eurélienne, Indian Pale Ale, Eure et Loir 5€

Ginette, Blanche Bio, Belgique 5€

Blanche de Namur Rosée, Belgique 5€

### **Les Apéritifs et Spiritueux**

Kir Au Bourgogne Aligoté 6€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl 7€

*Crème de Cassis, Pêche, Mure*

Pastis Henri Bardouin 4cl 6€

Dolin, Vermouth de Chambéry, *Rouge, Blanc, Dry* 5cl 5€

Campari 5cl 5€

Suze 5cl 5€

### **Les Sans Alcool**

Coca Cola et Coca Cola Zéro 4€

Orangina 4€

Limonade Garçon 4€

Lipton Ice tea 4€

Tonic Fever Tree 4€

Jus de Fruits (*Orange, Pomme, Pêche, Ananas, Tomates, Pamplemousses*) 4€

### **Les Eaux Minérales**

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L 4.5€

Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L 3.5€

Perrier 33Cl 4€



LA CROIX **BLANCHE**  
AUBERGE

### Eaux de Vie 4cl

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	7€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Poire D'olivét	10€

### Les Rhum 4cl

Ron Millonario, '10 aniversario', Reserva, Peru	9€
Severin, 'rhum Vieux Agricole', VSOP, Guadeloupe	12€

### Les Whiskies 4cl

Bulleit Bourbon, Kentucky, USA	6€
Monkey Shoulder, Blend, Ecosse	7€
Brenne, Charente Single Malt, France	9€
Fuji, Blended Whisly, Kirin, Japan	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	15€

### Les Gins 4cl

June by 'G'vine Gin', Pêche de Vigne, France	7€
Bartolomeo, La Route des Indes, France	8€
Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne	10€
Ki-No-Be, Gin, Japon	13€

### Vodka 4cl

Absolut, Suède	6€
----------------	----

### Tequila 4cl

AVION Silver, Mexique	8€
-----------------------	----

### Les Liqueurs 5cl

Amaretto	5€
Cointreau	5€
Get 27/31	5€
Chartreuse	5€

### Produit Localement

#### **Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne**

*Gin rond en bouche et très parfumé au nez. Une belle robe ambrée, accents herbacés et d'agrumes, Légèrement piquant en fin de bouche grâce à l'association de la baie de Genièvre et du Poivre Rouge.*

*Tous les produits sont transformés de manière artisanale sur place dans le Loiret.*

### Dégustez-le :

Sec ou sur glace Comme un Whisky	10€
Gin Tonic (Fever Tree méditerranéen)	12€
Negroni Cocktail avec Du Vermouths 'Dolin'	13€