

HORAIRES DU RESTAURANT

PRISES DE COMMANDES DE 12H30 À 14H00 POUR LE DÉJEUNER

ET DE 19H30 À 21H00 POUR LE DINER

PAR AILLEURS NOTRE ÉTABLISSEMENT FERME À MINUIT.

www.moulin-fleuri.com



Le Moulin fleuri

Restaurant et Hôtel au bord de l'eau



Lieu Dit : Le Moulin Fleuri 37250 Veigné

Tél. : 02 47 26 01 12 - Email : lemoulinfleuri@wanadoo.fr

RATIA CHAPLIN VOUS ACCUEILLE, MICHAËL CHAPLIN VOUS PRÉPARE SES BONS P'TITS PLATS ET LEURS COLLABORATEURS POUR VOUS SERVIR.



PRIX NETS, VINS EN SUPPLÉMENT

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

NOTRE CHEF MICHAËL CHAPLIN VOUS PROPOSE LE MENU CARTE

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE ET DESSERT AU PRIX DE 57 € (SANS FROMAGE 52€)

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE ET DESSERT AU PRIX DE 45 € (SANS FROMAGE 40€)

POISSON OU VIANDE, FROMAGE ET DESSERT AU PRIX DE 38 € (SANS FROMAGE 33€)

MERCI DE COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS

NOS ENTRÉES :

  **TARTARE D'ESPADON AU LAIT DE COCO, CITRON YUSU ET HUILE DE SÉSAME - TUILE CRAQUANTE**
  **WASABI ET PÉTALES DE SEL FUMÉ - BOUQUET DE SALADE RAFFRAICHISSANT.**

  **LA CROZIFLETTE TOURANGELLE - CROZET AU SARRAZIN, RILLONS, TOME DE CHÈVRE LE**
VAZEREAU ET VIEUX VOUVRAY - MESCLUN ACIDULÉ ET HUILE VIERGE DE TOURNESOL.




  **CARPACCIO DE TRUITE, MARINADE BRÉSIL AU CAFÉ ET PIMIENTOS DEL PIQUILLO FARCIS DE**
 **FROMAGE FRAIS ASSAISONNÉ - GAUFRE DU SOLEIL ET JEUNES POUSSÉS FLEURIES.**




 **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MARINÉ AU MARTINI BLANC ET MARBRÉ DE CERISES**
AMARENA - CONFIT D'OIGNONS À L'HYDROMEL. (SUPPLÉMENT DE 2€ DANS VOTRE MENU)




  **PETIT TOURNEDOS DE PIEDS DE COCHON AUX SENTEURS DE VINAIGRE DE NOIX - CŒUR**
D'ESCARGOTS EN PERSILLADE - ÉCLATS DE PAIN D'ÉPICES CROUSTILLANTS.




 **FRICASSÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES « À LA MODE DE CHEZ NOUS ».**

NOS POISSONS :

   **BROCHETTE DE SAINT JACQUES, HOMARD ET CHORIZO, DÉLICIEUX BEURRE BLANC À LA**
 **VANILLE BOURBON, PURÉE CRÉMEUSE DE PANAIS. (SUPPLÉMENT DE 3€ DANS VOTRE MENU)**

   **PAVÉ DE LIEU JAUNE EN VIENNOIS D'HERBES, PETITS CROUSTILLANTS AUX POMMES ET**
« CRISPY BACON ». FUMET DE POISSON AU CHOUCHEM, CRÈME FRAICHE ET PERLES NOIRES.

   **FRICASSÉE DE SANDRE ET BEURRE D'ESCARGOT AU RICARD - RISOTTO CRÉMEUX DE**
BOULGOUR ET SHIITAKE - MIROIR DE CABERNET FRANC

   **LE FILET DE BAR CUIT DEVANT VOUS SUR UN GALET ACCOMPAGNÉ D'UNE FONDUE DE**
FENOUIL ET TOMATES CONFITES - SUCCULENTE SAUCE HOMARDINE.

    **FILET DE ST PIERRE ET GAMBAS, SPAGHETTIS NOIRES À L'ENCRE DE SÈCHE ET**
SPAGHETTIS VERTES C'EST LA COURGETTE, FUMET DE CRUSTACÉS.

NOS VIANDES :

  **TENDRE CARRÉ D'AGNEAU EN « VERT PRÉ » AUX SENTEURS D'ESTRAGON ET MOUTARDE D'ORLÉANS - JUS D'AGNEAU « CREMA CON TARTUFFO » - PETITS LÉGUMES.**

  **CASSOLETTE DE JOUES DE PORC BRAISÉES AU VIN ROUGE - PRUNEAUX, GRAINES DE LUPINS, MOUTARDE VIOLETTE, ECLATS DE NOIX ET POMMES DE TERRE FONDANTES.** 

 **LA BEUCHELLE TOURANGELLE REVISITÉE, ROGNON ET RIS DE VEAU JUSTE POÊLÉS, SAUCE EN SYPHON LÉGÈREMENT MOUTARDÉE, DARPHIN DES BOIS ET FOIN DE POIREAU.**

 **160 GR DE NOTRE TENDRE FILET DE BŒUF GRILLÉ À VOTRE GŪT ACCOMPAGNÉ D'UNE CRÈME DE FOIE GRAS AU MADÈRE, PETITS LÉGUMES DE SAISON. (SUPPLÉMENT DE 3€ DANS VOTRE MENU)**

 **EFFEULLÉE DE MAGRET DE CANARD, GASTRIQUE À L'HIBISCUS, GOJI ONE ET VINAIGRE DE BIÈRE « LA TURONE », POLENTA AU PARMESAN « CROUSTIFONDANTE » ET CHAMPIGNONS**

NOS FROMAGES :

 **5 DE NOS FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU, PARMIS UNE TRENTAINE DE RÉFÉRENCES.**

   **BAKLAVAS DE SAINTE MAURE, MIEL DE VEIGNÉ ET GRAINES DE SÉSAME - JEUNES POUSSÉS EN SALADE ET HOUMOUS AU CHÈVRE FRAIS.**

   **TOURTE AU CHÈVRE, POIRES TAPÉES ET MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN. BOUQUET DE SALADE EN VINAIGRETTE D'HYDROMEL.** 

NOS DESSERTS :

CONSULTEZ NOTRE CHOIX DE DESSERTS PROPOSÉS À LA FIN DE CETTE CARTE

POSSIBILITÉ D'ÉLABORER UN MENU « VÉGÉTARIEN » SI VOUS LE SOUHAITEZ

MENU ENFANT À 12 €

SALADE DE TOMATES ET CRUDITÉS

OU

RILLETES ET RILLONS DE TOURAINE

OU

ŒUF COCOTTE ET GAMBAS.

BROCHETTE D'ONGLET CRÈME DE FOIE GRAS

OU

JAMBON BLANC ARTISANAL

OU

POISSON DU MOMENT VAPEUR OU À LA POËLE

MOËLLEUX AU CHOCOLAT, GLACE OU COMPOTE DE FRUITS MAISON.

LÉGUMES : POMMES FRITES, LÉGUMES DE SAISON OU BEIGNETS DE BROCOLI.

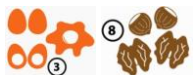
MENU DU MOULIN À 33 €



LA CROZIFLETTE TOURANGELLE - CROZET AU SARRAZIN, RILLONS, TOME DE CHÈVRE LE VAZEREAU ET VIEUX VOUVRAY - MESCLUN ACIDULÉ ET HUILE VIERGE DE TOURNESOL.



PAVÉ DE LIEU JAUNE EN VIENNOIS D'HERBES, PETITS CROUSTILLANTS AUX POMMES ET « CRISPY BACON ». FUMET DE POISSON AU CHOUCHEN, CRÈME FRAICHE ET PERLES NOIRES.



LE NOUGAT DE TOURS REVISITÉ - ABRICOTS SECS, EAU DE VIE DE QUETSCHÉ ET CONFITURE DE CASSIS - MACARONADE À LA PISTACHE - COULLIS CAROTTE ORANGE.



DÉJEUNER AFFAIRES 24 € AUTOUR D'UN PLAT

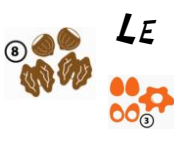
1 PLAT AU CHOIX À LA CARTE (SAUF LES PLATS AVEC SUPPLÉMENT)

NOTRE CAFÉ GOURMAND


SERVI UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS.

PROMOTION NON CUMULABLE AVEC D'AUTRES OFFRES.

NOS DESSERTS ET GOURMANDISES

 **LE CAFÉ GOURMAND - EXPRESSO ACCOMPAGNÉ DE GOURMANDISES - UN MACARON PINK LADY GARNI DE GANACHE CHOCOLAT, UN SORBET ARTISANAL, UNE PATISSERIE ET UNE DÉLICIEUSE VERRINE.**

 **LE SOUFFLÉ « TARTE NORMANDE » (CALVADOS ET CANELLE) ACCOMPAGNÉ D'UN SORBET RAFFRAICHISSANT À LA POMME VERTE.**

 **MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT « FLEUR DE CAO » ET HUILE D'OLIVE VIERGE - AMARULA EN « INJECTION » COULIS EXOTIQUE ET SORBET ANANAS.**

 **LE DÉLICIEUX CRUMBLE AU SABLÉ BRETON - POMMES CHANTECLER DU VERGER COMPOTÉES ET RHUBARBE - SORBET MIRABELLE.**

 **TOURTE AUX POIRES CARAMÉLISÉES ET BAIES DE TIMUR (POIVRE PAMPLEMOÛSSE DU NÉPAL), GLAÇAGE AUX ŒUFS ET NOISETTES, COULIS À LA FIGUE ET SORBET POIRE WILLIAMS.**

 **LE NOUGAT DE TOURS REVISITÉ - ABRICOTS SECS, EAU DE VIE DE QUETSCHÉ ET CONFITURE DE CASSIS - MACARONADE À LA PISTACHE - COULIS CAROTTE ORANGE.**

 **COUPE DE 3 SORBETS OU GLACES, FRUITS FRAIS ET COULIS DE FRUIT**

NOS PARFUMS : FRUIT DE LA PASSION, FRAMBOISE, CITRON VERT, POMME VERTE, POIRE, ANANAS, POMELOS, MANDARINE ET FRAISE AINSI QUE VANILLE, PISTACHE, CAFÉ, CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, VANILLE AMANDES ET MIRABELLE.

**LES 14 ALLERGÈNES À
DÉCLARATION OBLIGATOIRE
DEPUIS LE 1^{ER} JUILLET 2015**



**NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAUX, POUR L'AMOUR
DES BONNES CHOSES NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOMENT GOURMAND.**

- *Les Poires Tapées : « Reines de Touraine » à Rivarennnes(37)*
- *Les Pommes: Les Vergers de La Manse, Mr Debruyne à Sepmes(37)*
- *Pousses, Mescluns et fleurs comestibles : Maison Méchineau à Vallet(44)*
 - *L'Huile Vierge de Tournesol : Huilerie Pierre Marie à Veretz(37)*
- *Les Huiles Spéciales (Sésame, Pistache etc...) : La Tourangelle à Saumur(49)*
- *La Fleurs de Sel de Guérande et le Gros Sel : Frédéric Boisteau à Le Pouliguen(44)*
 - *Le délicieux Miel d'été et l'hydromel: Apis 37 à Veigné(37)*
 - *Vinaigres de vins et hydromel: Le Moulin du Couvent à Descarte(37)*
- *La Glassa Balsamica et La Crema Con Tartuffo : Maison Carniato à Paris(75)*
 - *Nos épices et curiosités Gustatives : Terre Exotique à Rochecorbon(37)*
- *Nos Fromages Affinés : Sélectionnés par Pascal Beillevaire, Maître Fromager aux Halles Centrales de Tours(37) et « Fromagerie Jacquin et Fils» à La Vernelle(36).*
- *La Crème Fraiche, Le Lait, le Beurre: Laiterie Verneuil à Verneuil-sur-Indre(37)*
 - *Nos Fromages de Brebis : Pur Brebis du Lochois à Perrusson(37)*
- *Nos Sorbets et Glaces Artisanales : La Compagnie des Desserts Artisan Glacier à Lézignan-Corbières(11).*
- *Nous nous fournissons pour la plupart de nos besoins en matières premières et produits frais chez Metro à Saint Cyr sur Loire pour la qualité des produits, la variété des produits régionaux, l'efficacité, la proximité et la disponibilité dans leur entrepôt.*
- *Nos Cafés, Thés, Infusions et Petits Pots de Confiture : Cafés Richard à Saint-Avertin(37). Nous disposons d'un Moulin à Café et d'une machine à Espresso mises à disposition et révisées régulièrement.*
- *Nos Eaux Minérales, Boissons soft, Bières, divers spiritueux pour le Bar : Schoen Distribution 37 à Joué-lès-Tours(37).*
- *Nous ne remercierons jamais assez Emmanuel Alfaia Brasserie de l'Aurore à Cormery(37) et Bastien Debruyne Les Vergers de la Manse à Sepmes(37) pour la qualité de leurs breuvages, leur créativité et surtout leur sympathie.*