



Tous nos plats sont accompagnés de salade verte, venant d'un producteur local.  
*Our dishes are served with a fresh salad, from a local producer.*

### Le chaud : (Hot Food)

<b>Quiche Lorraine</b> .....	<b>8,90 euros</b>
<i>Shortcrust pastry, eggs, crème fraîche, smoked lardons</i>	
<b>Crumble aux légumes <i>plat végétarien</i></b> .....	<b>8,90 euros</b>
<i>Quiche with traditional vegetables, vegetarian dish</i>	
<b>Pizza jambon fromage</b> .....	<b>8,90 euros</b>
<i>Pizza ham and cheese</i>	
<b>Croque-monsieur</b> ♥ .....	<b>10,50 euros</b>
<i>Toasted ham and cheese sandwich</i>	
<b>Penne Bolognaise</b> .....	<b>10,50 euros</b>
<i>Penne pasta with Bolognese sauce</i>	
<b>Menu enfant et sa boîte surprise (jusqu'à 10 ans)</b> .....	<b>7,90 euros</b>
<i>Aiguillettes de poulet panées et ses chips, salade verte. Compote ou 1 boule de glace, boisson multi fruits</i>	
<b>Kids' menu with surprise box (children up to 10 years old)</b>	
<i>Breaded chicken strips with chips and a green salad, Fruit compot or 1 scoop, fruit juice drink</i>	
<b>Assiette de 5 Rösti nature</b> .....	<b>4,90 euros</b>

### Le froid : (Fresh Food)

<b>Assiette de 4 saumons fumés, sélectionnés par la Marquise de Vibraye</b> ♥ .....	<b>28,00 euros</b>
<i>4 variétés de saumon fumé, petit pain, beurre, citron, salade verte</i>	
<b>Plate of 4 types of smoked salmon served with a small piece of bread, butter, lemon, green salad</b>	
<b>Salade Caesar</b> ♥ 🏠 .....	<b>11,90 euros</b>
<i>Salade, émincé de poulet rôti, croûtons, mimolette, tomates, sauce Caesar</i>	
<b>Caesar salad: Salad, thinly sliced roast chicken, croutons, mimolette cheese, tomatoes, Caesar dressing</b>	
<b>Salade de pâtes au saumon, sélectionné par la Marquise de Vibraye, sauce pesto</b> 🏠.....	<b>12,50 euros</b>
<i>Concombre, Carotte, tomates cerise, émincé de saumon</i>	
<b>Pasta salad: cucumber, carrot, cherry tomato, chopped salmon</b>	
<b>Le Cheverny au poulet (pain brioché)</b> ♥ 🏠 .....	<b>11,50 euros</b>
<i>Pain brioché garni d'une sauce fromagère à base de tomates, poulet rôti, salade</i>	
<b>Chicken's Cheverny: Brioche (cold) topped with a cheese sauce with tomatoes, roast chicken, salad</b>	

🏠 **Fait Maison\***Homemade

♥ **Coup de cœur\***Favourite

Sous réserve de disponibilité  
 Taxes et service compris. Taxes and service included



CHÂTEAU DE CHEVERNY  
*Vivez le Grand Siècle*  
VAL DE LOIRE



### Menu « Le Cheverny »

Assiette de 4 saumons fumés, accompagnée de sa salade verte, de beurre, de citron et d'un petit pain.

1 verre de vin blanc AOC Cheverny

Coupe de glace « Cheverny »

1 boule sorbet Cheverny, 1 boule parfum au choix, chantilly et amandes effilées.

**32,00 €**

Les saumons, pièces maîtresses de ce menu, sont des produits dans lesquels les personnes peuvent enfin avoir entièrement confiance.

La pêche aux saumons sauvages est interdite en Ecosse depuis fin 2018 pour mettre fin aux excès qui décimaient la population de ces saumons.

Le saviez-vous?

Ils sont nourris exclusivement de produits naturels. Ce sont des poissons purs.

Les saumons sélectionnés par la Marquise de Vibraye proviennent **des œufs de saumons sauvages** qui sont originaires de la Chapelle des Hébrides, au nord de l'**Ecosse**, où ils sont également élevés. Cette variété ancestrale est connue pour sa **texture très ferme** et **son niveau d'Oméga 3 inégalé**. Ils ont reçu le signe officiel des produits de qualité gustative supérieure et le respect des critères de qualité établis par le **Label Rouge**.



### Menu Sans Gluten

Salade de crudités

(Salade verte, tomates cerises, concombres, carottes, sauce vinaigrette)

Ou

Risotto de poulet au pesto rosso

Coulant au chocolat

Ou

Trio de mini-crêpes

Boisson au choix

(+1 € pour une boisson alcoolisée)

**17,90 €**

### Menu Végan

Pain bao aux légumes

Ou Tarte végan

Glace 2 boules Vanille et/ou chocolat

Boisson au choix

(+1 € pour une boisson alcoolisée)

**16,90 €**

Plat seul : 11,90 €

Sous réserve de disponibilité

Taxes et service compris. Taxes and service included

## NOS DESSERTS

<b>Cheesecake spéculoos</b> .....	<b>4,20 euros</b>
<b>Eclair St Honoré</b> ♥ .....	<b>4,60 euros</b>
<b>Flan</b> .....	<b>3,90 euros</b>
<b>Macaron chocolat Coeur coulant caramel</b> .....	<b>4,00 euros</b>
<i>Luxury chocolate macaroon with molten caramel centre</i>	
<b>Maxi cookie 3 chocolats</b> .....	<b>3,60 euros</b>
<i>Giant cookie 3 types of chocolate</i>	
<b>Moelleux Grand-mère servie avec sa crème anglaise</b> .....	<b>4,00 euros</b>
<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>3,90 euros</b>
<b>Tarte citron meringuée</b> .....	<b>4,50 euros</b>
<i>Lemon meringue pie</i>	
<b>Tartelette crumble fruits rouges</b> .....	<b>4,20 euros</b>
<i>Mini red-berry crumble tart</i>	
<b>Tartelette tatin, boule de glace Vanille Bourbon, caramel</b> ♥ .....	<b>5,00 euros</b>
<i>Mini tarte tatin served with a scoop of Bourbon Vanilla ice cream</i>	
<b>Trio de mini donuts</b> .....	<b>3,00 euros</b>
<i>Trio of mini donuts</i>	
<b>Café gourmand ou thé gourmand</b> .....	<b>8,70 euros</b>
<i>Tea or coffee served with a selection of 3 mini desserts</i>	
<b>Chocolat chaud maison gourmand</b> ♥ .....	<b>10,70 euros</b>
<i>Gourmet homemade hot chocolate</i>	
<b>Supplément Chantilly-Add Chantilly cream</b> .....	<b>1,00 euros</b>
<b>Supplément boule de glace-Add scoop of ice cream</b> .....	<b>2,00 euros</b>

## Nos glaces

<b>Glace 1 boule (pot ou cornet)</b> .....	<b>2,90 euros</b>
<b>Glace 2 boules (pot ou cornet)</b> .....	<b>4,90 euros</b>
<b>Glace 3 boules (pot)</b> .....	<b>6,00 euros</b>

## Nos coupes de Glaces .....

<b>Dame blanche : 2 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat et chantilly</b>	<b>7,90 euros</b>
<b>Café Liégeois : 2 boules de glace café, sauce café et chantilly</b>	
<b>Caramel Liégeois : 2 boules de glace caramel salé, sauce caramel et chantilly</b>	
<b>Chocolat Liégeois : 2 boules de glace chocolat, sauce chocolat et chantilly</b>	
<b>Exotique : 1 boule de sorbet Cheverny, 1 boule parfum au choix, chantilly, amandes effilées</b> ♥	

♥ **Coup de cœur-Favorite**

Taxes et service compris. Taxes and service included.





CHÂTEAU DE CHEVERNY  
Vivez le Grand Siècle  
VAL DE LOIRE

**NOS EAUX MINÉRALES-MINERAL WATERS**

**Eaux minérales**-Mineral water

Evian 50 cl..... 2,50 euros

Evian 1l..... 4,50 euros

**Eaux pétillantes**-Sparkling water

Badoit verte 50 cl..... 2,50 euros

Badoit citron 40cl..... 3,00 euros

Badoit 1l..... 4,50 euros

Evian rose raisin (37 cl) ..... 3,50 euros

Volvic exotique (50 cl) ..... 3,00 euros

**DROLES DE JUS !**

Jus de Pomme-Concombre-Avocat-Fibre d'acacias-Citron-Menthe 25cl ..... 5,00 euros

Jus de Pomme-Betterave-Fruits de la passion-Fibre d'acacias-Poivre 25cl..... 5,00 euros

**NOS CITRONNADES BIO SANS SUCRES AJOUTES NI EDULCORANT 100% FRUIT !**

Citronnade Litchi-Baie rose / Passion-Baie de Timur / Citron-Gingembre 33cl  .....5,50 euros

3g de sucre pour 100ml / 2,5g de sucre pour 100ml / 3,8g de sucre pour 100ml

**NOS BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL-SOFT DRINKS**

Jus de fruit artisanal Alain Milliat 33cl-Alain Milliat pressed fruit juice 33cl ..... 5,50 euros

Pêche jaune, Pomme reinette, Raisin rose cabernet, pamplemousse rose, Abricot, Framboise,  
Tomate, Mangue

*Yellow peach, reinette apple, pink cabernet grape, pink grapefruit, apricot, strawberry, tomato, mango*

Jus d'oranges pressées  ..... 5,50 euros

Thé glacé Maison Menthe – Mint Ice Tea Homemade  ..... 3,00 euros

Canette 33cl-Soda..... 3,10 euros

Coca, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Sprite, Schweppes tonic, Schweppes agrum

Sirop à l'eau-Syrup cordial..... 2,00 euros

Menthe, Fraise, Pêche, Grenadine, Citron

*Mint, strawberry, peach, grenadine, lemon*

Diabolo-Lemonade and syrup..... 2,50 euros

Menthe, Fraise, Pêche, Grenadine, Citron

*Mint, strawberry, peach, grenadine, lemon*


**NOS BOISSONS FRAICHES ALCOOLISEES-ALCOHOLIC DRINKS**

Bière blonde pression Leffe Royale - blonde beer (on tap)

Bière pression Hoegaarden rosé - rosé beer (on tap)

25cl..... 4,20 euros

50cl..... 8,00 euros

Bière blonde Cheverny pure malt en bouteille 33 cl-Cheverny blonde beer..... 5,50 euros

Panaché (limonade et bière pression blonde) 25cl ..... 3,90 euros

Cidre brut 33cl - sélection du Château  ..... 4,50 euros

AOC Cheverny rouge, blanc ou rosé-AOC Cheverny wine: red, white or rose

Le verre 15cl-Glass..... 4,50 euros

La ½ bouteille de rosé 37,5 cl-½ bottle of rose..... 8,00 euros

La bouteille rouge ou blanc 75 cl-Bottle of red or white..... 16,00 euros



Fait Maison-Homemade



Coup de cœur-Favourite

Taxes et service compris. Taxes and service included

## NOS BOISSONS CHAUDES (HOT DRINKS)

<b>Espresso, allongé, noisette ou décaféiné</b> .....	<b>2,50 euros</b>
Espresso, allongé, noisette or decaf coffee	
<b>Double espresso</b> .....	<b>3,50 euros</b>
<b>Décaféiné au lait</b> .....	<b>4,00 euros</b>
Decaf coffee with milk	
<b>Café au lait, Cappuccino</b> .....	<b>4,00 euros</b>
Coffee with milk, Cappuccino	
<b>Thé noir Dammann</b> -Dammann black tea.....	<b>3,60 euros</b>
Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, 4 fruits rouges Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, 4 Red Berries	
<b>Thé vert Dammann</b> -Dammann green tea.....	<b>3,60 euros</b>
Nature Gunpowder, Menthe, Citron Gunpowder, Mint, Lemon	
<b>Infusion Dammann</b> -Dammann herbal tea.....	<b>3,60 euros</b>
Tisane du Berger, Verveine Tisane du Berger, Verbena	
<b>Thé de Cheverny</b>  .....	<b>3,60 euros</b>
Chancelier Hurault (thé fumé) ou Anne de Thou (thé Fleuri, saveur bergamote) « Cheverny » tea	
<i>Également en vente à emporter 100g</i> .....	<b>18,00 euros</b>
<i>To take away</i>	
<b>Chocolat de Cheverny chaud ou froid Spécialité de la maison</b>   .....	<b>5,00 euros</b>
Cheverny drinking chocolate served hot or cold <i>House special</i>	
<b>Chocolat Viennois de Cheverny chaud ou froid Spécialité de la maison</b>   .....	<b>5,50 euros</b>
Cheverny drinking chocolate with whipped cream served hot or cold <i>House special</i>	

V A L D E L O I R E

 **Fait Maison\***Homemade

 **Coup de cœur\***Favourite

Taxes et service compris. Taxes and service included.