

# RESTAURANT LES TROIS LYS

Logis de France \*\*\*

Carte AUTOMNE 2018

Nouveau

## SANS ALCOOL

EVIAN / 1 L : 4 € .. 50 CL : 3 €  
BADOIT / 1 L : 4 € .. 50 CL : 3 €  
SODA 33 cl : 3.50 €  
PERRIER 33 cl : 3.50 €  
ICE TEA 25 cl : 3.50 €  
JUS DE FRUITS 20 cl : 3.50 €  
CAFE : 2 € / THE : 3 €

## APERITIF

Kir tranquille 3.50 € / pétillant 4.50 €  
Epine noire 7 cl : 5 €  
WHISKY 2cl 3.50 € / 4 cl 5 €  
CHIVAS : 2 cl 5 € 4 CL 8 €  
RICARD 4 cl 4 €  
VIN CUIT 7 cl

## Bières

Stella sans alcool (25cl).....4.00 €  
**Pression :**  
Jupiler (25cl) .....3.50 €  
Leffe (25cl) .....4.00 €  
Jupiler (50cl) .....6.00 €  
Leffe (50cl) .....7.00 €

## Vins au Verre

	12.5 cl	25 cl
Bonnezeaux »	8.00 €	15.00 €
Coteaux du Layon.....	5.00 €	8.00 €
Pétillant by ROUSSEAU	4.50 €	7.50 €
Touraine sauvignon ..	4.50 €	7.50 €
Chinon rosé .....	4.50 €	7.50 €
St Nicolas de		
Bourgueil.....	5.00 €	8.00 €
Chinon rouge .....	4.50 €	7.50 €

## Vins régionaux

Pour les bouteilles de Vins,  
demandez notre carte  
des Boissons

Nouveau

## CHAMPAGNE

La flûte (14cl)..... 10 €  
La bouteille (75cl)..... 61.00 €



## Les Trois Lys

Vous accueille aussi pour :

- Un mariage, un baptême, un séminaire ou en groupe...
- Organise :
- Votre séjour en groupe ou en individuel

## MENUS

BALZAC ( Plat et dessert) : 18.90 €

RIDELLOIS ( Entrée et Plat): 21.90 €

RABELAIS ( Entrée, plat et Dessert): 24.90 €

GOURMAND (Entrée, plat, fromage et dessert): 29.00 €

### Entrées à 12.00 €

- Terrine de foie gras à la confiture de mûre et pain d'épices
- Moelleux Tourangeau (flan de rillons, chèvre et rillettes de Tours)
- Velouté de potimarron, crème au lard fumé, feuilleté de sésame et parmesan
- Roulade de saumon fumé au fromage frais et ciboulette, mesclun aux tomates confites

### Plats à 15.00 €

- Filet de bœuf, sauce poivre
- Magret de canard rôti, sauce à l'hypocras
- Dos de cabillaud au pesto, sauce chorizo
- Blanquette de lotte aux giroles

### Desserts à 6.50 €

- Assortiment de 3 fromages ou Croustillants aux 3 fromages salade
- Brioche perdue, poire caramélisée, caramel à l'orange, glace vanille
- Crumble aux pommes
- Macaron chocolat au cœur coulant

### MENU ENFANT à 12.00 €

Charcuterie

Blanc de volaille

Gaufre au Nutella

1 verre de Coca, de limonade, de jus de pomme ou orange

## MENU DU JOUR 16.50 €

Voir suggestions du chef

## Coffret Cadeau

- Weekend desk, Soirée étape classique : Menu Rabelais (hors boissons)
- Day Dreams, Soirée étape gourmande : Menu Gourmand (sans supplément) (hors boissons)