

## Softs

Coca-Cola 33cl	3.50
Coca-Cola light 33cl	3.50
Perrier 33cl	3.50
Orangina 25cl	3.50
Schweppes 20cl	3.50
Jus de fruits 25cl	3.50
Limonade 20cl	3.50

## Eaux Minérales

Vittel 50cl	3.50
Vittel 100cl	4.50
San Pellegrino 50cl	3.50
San Pellegrino 100cl	4.50
Badoit 50cl	3.50
Badoit 100cl	4.50

## Bières

### Pression

1664 25cl	3.50
1664 50cl	6.00

### Bouteilles

Pelforth 33cl	4.50
Grimbergen 33cl	4.50
Hoegaarden 33cl	4.50

## Cafés, Thés

Café Nespresso® au choix	2.30
Café expresso	1.90
Double expresso	3.00
Thé	2.50
Infusion	2.50
Chocolat	3.00

## Digestifs 4cl

Calvados	5.00
Bas-armagnac	5.00
Cognac	5.00
Get 27, Bailey's	5.00
Alcools blancs	5.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris

# Carte des Vins

## Les Curiosités Régionales

		75cl
AOC Menetou-Salon	Châtenoy - Isabelle et Pierre Clément	rouge 30.00
AOC Reuilly	J.M. Sorbe	rouge 23.00
AOC Châteaumeillant	Prestige des Garennes	rouge 18.00
AOC Reuilly	J.M. Sorbe	rosé 23.00
AOC Châteaumeillant	Prestige des Garennes	rosé 18.00
AOC Reuilly	J.M. Sorbe	blanc 25.00

## Les Classiques

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil	Domaine de la Noue	rouge 21.00
AOC Saumur-Champigny	Domaine de la Guillerie	rouge 21.50
AOC Chinon	domaine de la commanderie Philippe - Pain	rouge 18.50
AOC Bordeaux Supérieur	Château Haut Nadeau	rouge 21.00
AOC Médoc	Château les 3 Miroirs – Cruchon et Fils	rouge 26.50
AOC Bourgogne	Pinot Noir Domaine Hudelot Baillet	rouge 25.00
AOC Côte du Rhône Villages	Visan - Domaine La Bastide	rouge 19.50
AOC Saint Chinian	Gérard Bertrand	rouge 19.00
Vin de Pays	Coteaux du Libron – Preignes Le Vieux	rouge 15.00
Vin de Pays d'Oc	Domaine Preignes – Preignes Le Vieux	blanc 16.50
AOC Chablis	Domaine Anne et Arnaud Goisot	blanc 30.00
AOC Anjou Coteaux du Layon	Domaine Mihoudy	blanc 29.50

## Champagne

AOC Champagne	Louis de Vignezac, brut	47.00
---------------	-------------------------	-------

## Vins au Verre et en Carafe

		16cl	25cl	50cl
AOC Châteaumeillant	Prestige des Grennes	rouge 4.00	7.00	12.00
AOC St-Nicolas de Bourgueil	Domaine de la Noue	rouge 5.00	8.00	14.00
AOC Bordeaux Supérieur	Château Haut Nadeau	rouge 5.00	8.00	14.00
AOC Saint Chinian	Gérard Bertrand	rouge 4.50	6.50	13.00
AOC Châteaumeillant	Prestige des Garennes	rosé 4.00	7.00	12.00
Vin de Pays d'Oc	Domaine Preignes	blanc 3.80	6.00	11.00
AOC Chablis	Domaine Anne et Arnaud Goisot	blanc 6.80	10.50	21.00

Carafe d'eau à disposition  
Prix nets en euros - Taxes et service compris

Amarys le Restaurant

Allée du Forum - 36330 Le Poinçonnet - tél. 02 54 27 70 70

# Amarys Le Restaurant

[www.amarys-chateauroux.com](http://www.amarys-chateauroux.com)

## Apéritifs

<b>Coupe de Champagne</b> De Vignezac 12cl	6.50
<b>Kir Royal</b> 12cl	6.50
<b>Kir vin blanc</b> cepage Sauvignon, Vin de Pays d'Oc 12cl	3.50
<b>Campari</b> 5cl	4.00
<b>Suze</b> 5cl	4.00
<b>Martini</b> rosso, bianco 5cl	4.00
<b>Porto</b> rouge ou blanc 5cl	4.00
<b>Pastis 51</b> 2cl	4.00
<b>Ricard</b> 2cl	4.00
<b>Americano</b> 5cl	4.00

## Whiskies 4cl

<b>J&amp;B</b>	5.00
<b>Jack Daniel's</b>	6.50
<b>Glenfiddich</b>	6.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

# Le Menu-Carte

## Première assiette

**Le Buffet de hors d'œuvres** à volonté

Buffet of hors d'oeuvre

**Terrine de foie gras** cuit maison, toast de campagne +3€

Terrine of foie gras made in house served with toasted campagne bread +3€

**L'entrée du moment** à découvrir sur l'ardoise

Starter of the day as displayed on the board

**Salade Caesar**, blanc poulet fermier, croutons et copeaux de parmesan

Caesar salad, farm-reared breast of chicken and parmesan shavings

## Deuxième assiette

**Blanquette de veau** en cocotte à l'ancienne

Traditional casseroled blanquette of veal

**Le burger new yorkais** au cheddar, coleslaw au raisin sec

New Yorker cheddar cheeseburger, coleslaw with raisins

**Cote de bœuf de 380gr** au poivre, les frites sont maison + 4€

380 gr. rib steak of beef with homemade chips +4€

**Steak tartare** préparé servi froid ou juste saisie, frites à la brûle doigts

Steak tartare prepared with onions and seasoning and served cold or lightly seared, piping hot chips

**Salade Caesar** en grand format, blanc de poulet fermier, croutons et copeaux de parmesan

Large Caesar salad, farm-reared breast of chicken with croutons and parmesan shavings

**Pavé de saumon rôti**, mijotées de lentilles verte du Berry

Roast salmon steak with stewed puys lentils from the Berry region

**Risotto crémeux aux cèpes** et viande de grison

Creamy risotto with ceps and air-dried beef

**Fusilli au pesto**, chiffonnade de Parme

Fusilli with pesto and chiffonade of Parma ham

**Le plat du moment** à découvrir sur l'ardoise

Dish of the day as displayed on the board

**4 œufs bio en omelette** aux cèpes

4 organic egg omelette with cep mushrooms

## Troisième assiette

**Assiette des trois fromages**

Platter of three cheeses

**Tartare d'ananas au naturel**, boule de glace noix de coco

Tartare of fresh pineapple, scoop of coconut ice cream

**Verrine de fromage blanc** de campagne

Glass of country-made fromage frais

**Tartelette poire amandine**, petit pot de chocolat chaud

Pear and almond tart served with a little pot of hot chocolate sauce

**Crème caramel** au lait entier à la vanille Bourbon

Crème caramel made with full-cream milk and Bourbon vanilla

**Le gâteau chocolat** au beurre demi sel selon Pierre H

Pierre Hermé's chocolate gateau made with slightly salted butter

**Le Dessert du moment** à découvrir sur l'ardoise

Dessert of day as displayed on the board

**Café gourmand**

Selection of desserts with coffee

# Nos Formules

## Menu 2 assiettes 23€

**Entrée au choix + Plat au choix**

Starter at choice + Main course at choice

ou or

**Plat au choix + Dessert au choix**

Main course at choice + Dessert at choice

## Menu 3 assiettes 26€

**Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix**

Starter at choice + Main course at choice + Dessert at choice

## Menu express 14,80€

en semaine uniquement à midi et hors jours fériés

only on week for lunch, except bank holidays

**Buffet de hors d'œuvres ou Dessert au choix + Un Plat du Jour**

Buffet of hors d'oeuvre or Dessert at choice on card + Today's special

## Menu des petits chefs 7€

enfants de moins de 12 ans child -12

**Buffet de hors d'œuvres + Steak haché + Dessert + 1 Boisson au choix**

Buffet of hors d'oeuvre + Minced steak + Dessert + Drink at choice

## À la Carte

<b>Buffet des entrées à volonté</b> Buffet hors d'oeuvres	9.70
<b>Entrée</b> Starter	9.00
<b>Plat chaud</b> Main course	15.00
<b>Plat du jour</b> Today's special	13.00
<b>Dessert</b> Dessert	8.00