

MENU EXPRESS

Pour tous les amateurs de découvertes

et pressés du midi

Du lundi au vendredi midi uniquement

Formule Business Express 19€

Plat ou Burger du jour + frites + sauce

+

Une boisson froide au choix

+

Une boisson chaude au choix

Plat ou Burger + frites + sauce 15€

Gourmandise sucrée du jour +5€



SUR LE POUCE

BOULETTES DE BOEUF

(2x60g)

- 8€ Chutney - flambé au Cognac - sel viking
- 7€ Compotée au Jack Daniels - Béarnaise
- 7€ Confit de figues - piment d'espelette - cerfeuil
- 7€ Cheese Farm - Parmegiano Reggiano - penja blanc

TARTINE BRIOCHE

(1/2 bun toasté)

- 12€ Truite de Touraine - citron vert - Toursain - V
- 5€ TourSain - berberé - huile de noix - V
- 5€ Mayo miso - légumes snackés - curry noir - V
- 8€ Pulled Pork - sauce BBQ - cacahuètes pilées
- 8€ Poitrine de cochon - Cheese Farm - saté

LES ASSIETTES

- 4€ Pickled Egg - mayonnaise - Baie des Batak - V
- 12€ Truite de Touraine - citron vert - mélange trappeur - V
- 6€ Echine de cochon panée - sauce BBQ
- 7€ Filet de poulet pané - citron vert - Cajun
- 7€ Rillons - flambés au Guignolet - oignons frits
- 12€ Snacké de cochon - confit de figues - beurre à l'ail

SIDE DISH

- 6€ Frites maison - Cheese Farm - oignons frits
- 5€ Frites maison - sauce au choix
- 4€ Salade verte arrangée - vinaigrette au 3 huiles

Sur le pouce,

À la débauche,

À partager,

Ou pas...

Et si t'es vraiment Tourangeau,

La carte des vins tu demanderas !

Si c'est votre unique repas le minimum est de 2 choix



MENU BISTRO

Menu Entrée plat ou plat dessert = 26€

Menu Entrée plat dessert = 32€



Au début

- 8€ Boulettes de boeuf - flambées au Cognac - sel Viking

- 12€ Truite de Touraine sur son pain brioché - citron vert -
-V Toursain

- 8€ Tartine brioche - Mayonnaise miso - légumes de
-V saison snackés au beurre clarifié - curry noir

- 12€ Snacké de cochon fermier déglacé à l'Armagnac -
confit de figes au miel de touraine et bière locale -
pain brioché et beurre à l'ail - salade à l'huile de noix
de touraine

- 10€ Romanita Salade au Boursin maison - Rillons
caramélisés au Guignolet d'Anjou - curry breton -
1/2 Pickled Egg - dés de fromage (suivant arrivage)
- snacké de petits légumes - mélange de graines -
réduction balsamique

En suite

Nos plats sont servis avec frites maison ou salade verte

- 20€ Ribs maison de cochon fermier - sauce BBQ maison - paprika fumé - fruits de saison pochés au vin - fruits secs - zeste de citron vert et jus.
- 29€ Tournedos de boeuf mariné à la bière - compotée d'oignons au Jack Daniels - béarnaise maison - poêlée de champignons du marché - 1/2 Pickled Egg - flambée au Jack Daniels.
(+9€ en menu)
- 20€ Jardinière de légumes de saison et champignons - V sautée au beurre à l'ail et mélange trappeur - sur son chemin des saveurs en trois volets.
- 24€ Tartare de boeuf de Corrèze 4-6 ans d'élevage en pâturage race limousine - préparation du chef (demandez la recette) - Parmigiano Reggiano.
(+4€ en menu)
- 39€ Pigeon de Touraine flambé à l'armagnac - confit de figes à la bière locale et miel de Touraine - Légumes de saison snackés au beurre à l'ail - fumé sous cloche
(+19€ en menu)





DESSERT

Pour finir

- 8€ Mousse au chocolat : Valrhona infusée à la baie des Batak - fruits de saison pochés au sirop de miel maison - crumble maison - noisettes toréfiées.
- 8€ Creamy Frenchy : crème de mascarpone - compote de fruits de saison - copeaux de chocolat Valrhona - crumble maison.
- 10€ Compote flambée : fruits de saison - zeste de citron vert - crumble maison - cassonade - flambée au Pastis Parisien.
- 8€ Gâteau d'anniversaire à commander 48h à l'avance

BURGERNOMIE

Le Pigeonneau

Champion de France 2020

32€ Filet de pigeon de Touraine snacké Mayonnaise maison au Safran de Touraine, Rillons caramélisés au Guignolet d'Anjou, Fruit de saison poché au vin de Touraine, Roquette ou salade, Tuile au Parmegiano Reggiano, Pain brioché aux graines, fumé à l'envoi.

Le Manhattan Club

27€ Tendre tournedos de boeuf mariné au mélange trappeur sel viking et bière locale, Béarnaise aux oeufs frais, Pickles de légumes, Salade, Sauté de champignons, 1/2 Pickled Egg, Pain brioché aux graines.

Le Miami Beach

Champion de France 2018

27€ Échine de cochon marinée 48h au cumin curcuma et jus de pomme bio, cuite dans sa marinade et présentée en 3 textures différentes, Mayonnaise au Miso, Chutney de saison, Confit de figues à la bière locale et miel de Touraine, Pickles de légumes, Pain brioché aux graines coupé en 4.

Une expérience inoubliable

Avant gardiste

Unique...



BURGER

Nos grands classiques depuis 2013

Version végétarienne pour tous nos burgers

Nos plats sont servis avec frites maison ou salade verte



17€ Le Frenchy's Burger

Steak de boeuf 120g, Cheese Farm, Pickles maison, Chutney maison, Salade, Pain brioché aux graines.

17€ Le Toursain

Steak de boeuf 120g, «Toursain» (fromage de chèvre frais, ail, échalotes et fines herbes), Sauce maison au Cajun, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Le Big Frenchy

Steak de boeuf 120g, Sauce signature maison «BIG F», Cheese Farm, Poitrine de cochon fermier, «Toursain» (fromage de chèvre frais, ail, échalotes et fines herbes), Pickles maison, Oignons rouges, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Le Méditerranéen

Steak de boeuf 120g, Confit de figue maison, Poitrine de cochon fermier, Cheese Farm, Pickles maison, Oignons rouges, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Le Jack is Back

Steak de boeuf 120g, Béarnaise maison aux oeufs frais, Comptée d'oignons déglacés au Jack Daniel's, Cheese Farm, Oignons rouges, Salade, Pain brioché aux graines

EXTRA BURGER

6€ Passer votre Boeuf en version Big de 240g

4€ Supplément Patty de légumes de 120g

3€ Double poitrine de cochon fermier

3€ Pickled Eggs

1€ Pickles

3€ Cheese farm

1€ Oignons rouges

1€ Oignons frits



MASTER BIG

Nos plats sont servis avec frites maison ou salade verte

25€ Le Super Star

BIG Steak de boeuf 240g (saignant), Béarnaise maison aux oeufs frais, Comptée d'oignons déglacés au Jack Daniel's, Double Mimolette fermière fondue, Double poitrine fumée de cochon fermier, Oignons rouges, Salade, Pickles de légumes, Pain brioché aux graines

24€ Le 400 Double Cheese

Double Steak de boeuf 2x120g, Double mimolette fermière fondue, Chutney de saison, Pickles maison, Oignons rouges, Salade, Pain brioché aux graines

EXTRA BURGER

**Pour les gourmands, les épicuriens et les gloutons
Personnalisez votre burger (hors burgeronomie)**

- 6€ Boeuf ou poulet 120g
- 4€ Patty de légumes de 120g
- 3€ Double poitrine de cochon fermier
- 3€ Pickled Eggs
- 1€ Pickles
- 3€ Cheese farm
- 1€ Oignons rouges
- 1€ Oignons frits

CHICKEN BURGER

Nos Chicken Burgers

Version végétarienne pour tous nos burgers

Nos plats sont servis avec frites maison ou salade verte

17€ Chicken Farmer

Poulet fermier pané, Cheese Farm, Pickles maison, Sauce BBQ maison, oignons frits, Salade, Pain brioché aux graines.

17€ Chicken Toursain

Poulet fermier pané, Boursain maison, Sauce maison Cajun, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Chicken Lover

Poulet fermier pané, Mayonnaise au Safran, Jus de citron vert, Confit de figues maison, Cacahuète, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Chicken Bacon Power

Poulet fermier pané, Double poitrine de cochon fermier, Piment d'Espelette, Béarnaise maison, Oignons rouges, Pickles maison, Salade, Pain brioché aux graines

19€ Sino-Chicken

Poulet fermier pané, Mayonnaise au miso, Saté, Chutney maison, oignons frits, Salade, Pain brioché aux graines

SALADE

18€ Romanita Salade

Rillons caramélisés au Guignolet d'Anjou - vinaigrette boursin maison - curry breton - Pickled Egg - dés de fromage (suivant arrivage) - snacké de petits légumes - mélange de graines - réduction balsamique - salade

18€ Comtesse

Truite de Touraine - Vinaigrette safran de Touraine - Cacahuètes - oignons rouges - mélange de graines - paprika fumé - salade

18€ Farmer

Poulet fermier pané - vinaigrette citron Cajun Toursain - Parmegiano Reggiano - Pickles de légumes - oignons frits - oignons rouges - sel viking - mélange de graines - salade

16€ Biquette

Toast de crème de chèvre frais - vinaigrette aux 3 huiles - mélange de graines - réduction balsamique - salade