

La Fontaine d'Evraud

Brasserie & Tapas

NOS FORMULES

ARDOISE	18,90 €	Plat du jour + dessert + café
BISTROT	20 €	Entrée + plat + café
CHEF	22,80 €	Entrée + plat + dessert
BAMBIN/KIDS (-10 ans / Under 10)	10 €	Plat + dessert 



Entrées Starters 7,50€

- Gratinée à l'oignon**
Traditional French onion soup
- Saumon fumé maison, crème légère à la ciboulette et au citron**
Home-smoked salmon with chives & lemon cream
- Terrine du moment**
Pâté of the day
- Six escargots de Bourgogne BIO au beurre d'ail**
Six organic Burgundy snails in garlic butter

Grandes Salades Gourmandes 11,50€

Large gourmet salads

- Canard - Duck**
 - Foie gras, magret fumé maison, effiloché de canard confit, pommes, noix, vinaigrette à l'huile de noix, salade
Duck foie gras, home-smoked duck breast, duck confit, apple, walnuts, walnut oil vinaigrette, tossed salad leaves
- Saumon - Salmon**
 - Saumon fumé par nos soins, céleri, pomme verte, tomates cerise, mayonnaise au citron vert, salade
Home smoked salmon, celery root, green apple, cherry tomatoes, lime mayonnaise, tossed salad leaves
- Niçoise**
 - Thon frais, tomates, céleri, poivron, œuf dur, olives Taggiasca, anchois, cébettes, salade
Fresh tuna, tomato, celery root, bell pepper, hard boiled egg, Taggiasca olives, anchovies, chopped spring onion, tossed salad leaves

Pâtes Pasta 11,50€

- Tagliatelle à la Carbonara**
Tagliatella with cream, bacon pieces, egg yolk and parmesan cheese
- Tagliatelle sauce Bolognaise**
Tagliatella with Bolognese sauce, a minced meat and tomato sauce served with parmesan cheese
- Penné à l'Arrabiata**
Penne with a tomato and chili sauce served with parmesan cheese

Plats Main Courses 13,50€

- Plat du jour**
Today's special
- Moules marinières & frites**
Fresh mussels cooked in white wine and served with French fries
- Filet de saumon beurre blanc, poireaux et carottes fondantes**
Salmon with shallot, white wine and butter sauce, leeks and caramelised carrots
- Beuchelle Tourangelle et quelques tagliatelles**
A local dish : veal sweetbreads, veal kidney and mushrooms in a rich gravy served with tagliatella
- Entrecôte béarnaise (120 gr), frites**
Steak served with béarnaise sauce and French fries
- Suprême de volaille à la crème de champignon de nos caves et ses légumes du moment**
Chicken breast in local mushroom cream sauce, accompanied by market-fresh vegetables
- Jambon grillé sauce madère, frites**
Grilled smoked ham with madeira sauce and French fries
- Omelette aux champignons, ou fromage ou jambon, salade, frites**
Three egg omelette with mushrooms or ham or cheese, tossed salad leaves and French fries

Desserts Desserts 5,50€

- Café vraiment gourmand : expresso et 3 gourmandises (hors formule)**
A classic espresso and 3 miniature desserts (not possible in menu)
- Dessert du jour**
Today's dessert
- Crème brûlée à la vanille bourbon**
A classic French dessert: baked cream custard delicately flavoured with vanilla
- Duo de chocolats à la gelée de framboise**
Duo of chocolate mousses with raspberry jelly
- Soufflé glacé au Royal Combiere**
Ice cream soufflé with local Royal Combiere liqueur
- Ile flottante, caramel au beurre salé et amandes**
Puffy clouds of softly poached meringue in a thin vanilla custard, finished with a caramel sauce and toasted almonds
- Sorbets et glaces maison - deux boules**
Two scoops of home-made ice-cream or sorbet
- Assiette de trois fromages**
Selection of three French cheeses

BRASSERIE

& TAPAS!!

SNACKS

SNACKS

15h - 18h
BETWEEN 3 AND 6 PM

D'avril à septembre
From April to September

Croque-monsieur 5 €
Home-made ham and cheese toasted sandwich

Panini Classic 6,5 €
Tomate, mozzarella, pesto maison, roquette
Tomato, mozzarella, home-made pesto, rocket

Panini Saumon fumé 6,5 €
Saumon fumé, mozzarella, tomate, roquette, ciboulette
Smoked salmon, mozzarella, tomato, rocket, chives

Panini Parme 6,5 €
Jambon de parme, mozzarella, tomate, roquette
Parma ham, mozzarella, tomato, rocket

Tapas 15 € (descriptif dans / details under TAPAS!!)

Grande assiette aux saveurs de nos Campagnes
Tapas made with local ingredients

Grande assiette autour du Saumon
Salmon tapas

Grande assiette du Jardin
Vegetarian tapas

Café vraiment gourmand 5,5 €

Expresso et 4 gourmandises
A classic espresso and four miniature desserts

Assortiment de glaces et sorbets - Ice-cream and sorbets

Fraise, framboise, citron, cassis, fruits de la passion, vanille, café, caramel fleur de sel, chocolat, rhum raisin, pistache
Strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant, passion fruit, vanilla, coffee, caramel, chocolate, rum & raisin, pistachio

Coupe 2 boules / 2 Scoops 3,50 €
Coupe 3 boules / 3 Scoops 5 €

Les Classiques 6 €
Chocolat ou café Liégeois - Fraise Melba - Banana Split

Milk-shake glacé banane ou fraise 4 €

Les Originales 6 €
Guérandaïse : glace caramel fleur de sel, meringue et chantilly
Fruits rouges : sorbet framboise, cassis, fraise, chantilly
Rio : sorbets fruit de la passion et citron, glace banane, chantilly
Antillaise : glaces café et rhum raisin, chantilly

Pique-nique non-autorisé dans l'établissement
Picknicking not allowed

Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Viande bovine d'origine Européenne
Supplément de 0.25 € pour toute boisson servie en terrasse en dehors des repas. Prix net en euros.

Apéritifs

- Kir pétillant à la crème de fruits Combiere ou Royal Combiere ou Manzano 10 cl
- Verre de Saumur brut blanc 4.5€
- Verre de Saumur brut blanc Veuve Amiot 4.1€
- Verre de Coteaux du Layon Domaine de la Petite Croix 4.0€
- Kir vin blanc de Saumur 3.6€
- Ricard, Pastis 51, whisky baby (2,5 cl), Porto, Martini, Guignolet d'Anjou, Suze, Pineau des Charentes (4cl) 3.2€
- Gin, Whisky (4cl) 4.5€

Boissons Fraîches

- Perrier, Coca-Cola, Ice tea, Gini, Schweppes, Orangina, Ricqlès, Diabolo, St Yorre 25 / 33 cl 2.9€
- Jus de fruits Pampryl 25 cl 3.0€
- Eau minérale plate ou pétillante 50 / 100 cl 3.0€ 4.0€
- Bière Amstel pression 25 / 50 cl 2.8€ 5.4€
- Bière Affligem pression 25 / 50 cl 3.3€ 5.8€

Boissons Chaudes

- Expresso - Décaféiné 1.8€
- Double expresso - Double décaféiné 2.9€
- Café Latté, Capuccino, Café crème 3.4€
- Thé noir, thé vert, thé Earl Grey, infusion 3.0€

Vins

- Saumur brut blanc Veuve Amiot 12 cl 37.5 cl 75 cl 19€
- Saumur blanc S.Vallet 3.6€ 11€ 18€
- Rosé de Loire Réserve des vigneron - cvs 3.6€ 11€ 18€
- Saumur rouge Domaine de Bourgneuf 3.6€ 11€ 18€
- Saumur Champigny Domaine de Bourgneuf 3.6€ 11€ 18€
- Chinon Rouge Couly-Dutheil - Les Gravières 4.6€ 22€

Soir Evenings only

Nous vous proposons notre carte des vins, plus de 120 références
Please ask for our extensive Loire Valley wine list

Supplément de 0.25 € pour toute boisson servie en terrasse en dehors des repas.

TAPAS!! 15€

Grande assiette aux saveurs de nos campagnes Tapas made with local ingredients

- Terrine de campagne au foie gras**
Country pâté with duck foie gras
- Ballotin de volaille aux herbes fraîches**
A cold poultry dish made with fresh herbs
- Brochette de magrets de canard fumé aux pommes, réduction de vinaigre balsamique au miel**
Small kebab of smoked duck breast and apple with honey & balsamic vinegar dressing
- Salade de roquette aux rillauds**
Rocket salad with local bacon pieces
- Coupe de fromage blanc aux herbes fraîches**
Fresh cream cheese with herbs
- Shitakés confits à l'huile d'olive**
Shitake mushrooms preserved in olive oil

Grande assiette autour du Saumon Salmon tapas

- Roulé de saumon fumé à la crème au wasabi**
Smoked salmon roll with wasabi cream
- Rillettes aux deux saumons**
Smoked and poached salmon pâté
- Gravelax : saumon mariné à l'aneth**
Gravelax: marinated salmon with dill
- Tartare de saumon au citron vert et mélisse**
Chopped raw salmon with lime and lemon balm
- Salade de roquette aux copeaux de radis à l'huile de noisette**
Rocket and radish salad sprinkled with hazelnut oil
- Algues wakamé aux graines de sésame**
Wakamé seaweed and sesame seed salad

Grande assiette du Jardin Vegetarian tapas

- Mousse de courgettes au curry**
Cold courgette and curry mousse
- Capponata**
Aubergine, courgette, tomato, onion, bell pepper, olives and pine nuts with olive oil and balsamic vinegar
- Tzatziki**
Fresh cream cheese, cucumber and garlic
- Gaspacho de concombre à la menthe et au citron**
Cold cucumber soup with mint and lemon
- Salade Grecque à la Feta**
Greek salad with Feta
- Poivrons confits aux saveurs de Provence**
Bell peppers preserved in olive oil with garlic and Provençal herbs