



Rousseau

# Restaurant de l'Hippodrome

14/04/2026

POUR TOUTE RESERVATION AVANT LE 10 Avril 2026

**- 3 € SUR VOTRE MENU**

## Le Menu Tourangeau

**ENTREE/PLAT/DESSERT 29.90 €**

*Foie gras maison & sa fouace maison + 5 €*

*Ou*

*Médailon de St Jacques & Vinaigrette menthe-basilic*

*OU*

*Médailon de mousse de Canard à la gelée de Sauvignon & son confit  
d'oignons*



*Entrecôte grillée sauce Béarnaise + 3 €*

*& Ecrasé de pommes de terre vitelotte, poêlée de champignons*

*Ou*

*Magret de Canard Sauce du Chef Miel & Romarin  
& Ecrasé de pommes de terre vitelotte, poire pochée*



*Assiette de fromages de Touraine & salade mêlée*

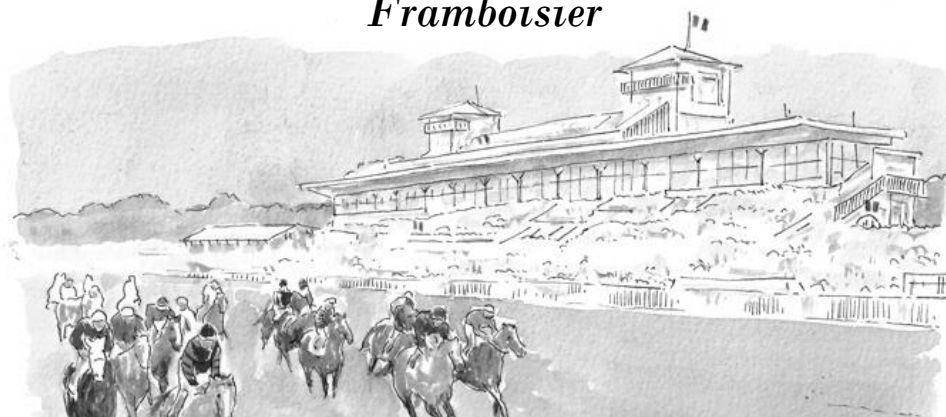
*Ou*

*Dessert au choix*

*Paris Brest*

*Ou*

*Framboisier*





Rousseau

## Boissons.

### APERITIFS

<i>Kir Sauvignon de Touraine (14cl) Pêche ou cassis</i> .....	4.00 €
<i>Kir Pétillant (14cl) Pêche ou cassis</i> .....	4.50 €
<i>Vouvray (14 cl)</i> .....	5.00 €

### VINS

75cl

14 cl

#### Blanc :

<i>Vouvray Méthode Traditionnelle</i> .....	25 €	
<i>Coteaux du Layon AOC</i> .....	25 €	5.00 €

#### Rosé :

<i>Chinon Rosé</i> .....	23 €	5.00 €
--------------------------	------	--------

#### Rouge :

<i>Chinon « Médiéval » (P. Pain) AOC</i> .....	25 €	5.00 €
<i>St Nicolas de Bourgueil</i> .....	25 €	
<i>Saumur Champigny</i> .....	28 €	

### LE POT TOURANGEAU 50 cl

<i>Chinon rosé ou rouge AOC</i> .....	15.00 €
---------------------------------------	---------

### CHAMPAGNE

<i>Champagne 75cl</i> .....	45.00 €
-----------------------------	---------

### EAUX / SOFTS

<i>Coca cola, Orangina, Fuze Tea, Perrier, Schweppes agrumes, Tropic 33 cl</i> .....	3.00 €
<i>Badoit, Evian 1 l</i> .....	5.00 €
<i>Café</i> .....	2.00 €

