



Rousseau

Restaurant de l'Hippodrome

10/05/2026

POUR TOUTE RESERVATION AVANT LE 07 Mai 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, champignons*

Ou

*Médailles de Veau sauce forestière
& Ecrasé de pommes de terre, champignons*



Assiette de fromages de Touraine & salade mêlée

Ou

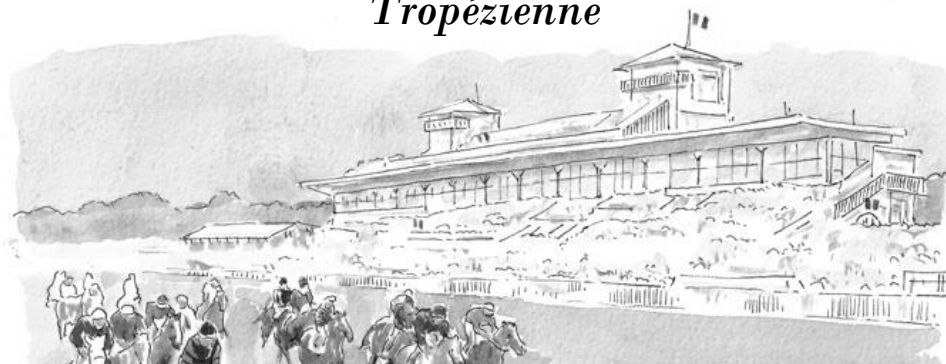
Dessert au choix

Arlequin

(Chocolat, gelée de Framboises et biscuit craquant Pistache)

Ou

Tropézienne





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 <u>ou</u> 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 €

