

MENU



22 rue Mal. de Lattre de Tassigny, 41150 Chaumont-sur-Loire
07 67 20 85 59 - foudloire@gmail.com - foudloire.fr

A PARTAGER POUR L'APERITIF

NOS ASSIETTES

Base pour 2 personnes

Coté Terre

Assiette Charcuteries / Fromages	11.00€
Saucisse sèche de porc	8.00€

Coté Loire

**produits issus de la pêche locale en Loire*

Rillettes de poisson - poisson blanc aux petits légumes ou barbeaux au piment d'Espelette	11.00€
--	---------------

Assiette de silure fumé	12.00€
--------------------------------	---------------

NOS PLANCHES

Base pour 4 personnes

"Le Fûtreau" - Planche 100 % charcutière	19.00€
"La Gabare" - Planche mixte charcuteries fromages	21.00€
"La Toue" - Planche 100% fromagère	23.00€



LA TABLE DU FOU

NOS OMELETTES

Accompagnements : salade et pommes de terre

"La Délicate"

Emmental râpé, champignons

11.00 €

"La Ravigote"

Chèvre frais, lardons

12.00 €

"La Fortifiante"

Filet mignon, emmental râpé

12.50 €

"La Conviviale"

Pommes de terre, champignons, emmental

12.00 €

NOTRE SALADE FRAICHEUR

15.50 €

*Salade verte, magret de canard, œuf, champignons frais, pommes de terre, fromage de vache fermier, tomates cerise, graines de courge
(Peut varier en fonction des légumes de saison)*



FORMULE P'TIT FOU

*Omelette ou Croque jambon/fromage
accompagnement de saison*

Glace ou Fromage blanc au sucre

9.00 €



NOS DESSERTS

Assiette de Fromages	7.00 €
Glace artisanale en pot recyclable parfum au choix (parfum variable)	4.50 €
Fromage blanc fermier au miel artisanal	4.50 €
Riz au lait "Façon Didier"	6.50 €
Tarte du Moment	5.50 €
Mousse au chocolat	6.00 €
Café ou Thé Gourmand	7.50 €

LA TABLE DU FOU

LES GOURMANDISES DE DIDIER

"Le Feuilleté du Fou"

14.50€

Feuilleté boulanger, andouillette marinée, champignons, lardons fumés, sauce crème échalote moutarde à l'ancienne (accompagné de pommes de terre sautées et salade verte)

"Le Croque du Fou"

14.50€

Pain de mie boulanger, jambon blanc au torchon, béchamel au fromage de vache fermier et champignons, emmental, moutarde à l'ancienne (accompagné de salade verte)

Bon à savoir: Didier a la possibilité de décliner ces deux plats façon végétarienne

NOS TARTINES GOURMANDES

Pain de campagne boulanger garni, façon bruschetta.

"La Veget"

13.50€

Chèvre frais, miel, cumin, noix pilées, légumes de saison

"La Chambourdine"

14.00€

Base crème, sauce tomate, champignons, rillons, Sainte-Maure, emmental râpé

"La Chaumontaise"

14.00€

Base crème, sauce tomate, filet mignon fumé, lardons, compotée d'oignons au miel, emmental râpé

"L'Amboisiennne"

13.50€

Base crème, sauce tomate, viande de boeuf hachée, oignons, champignons, emmental

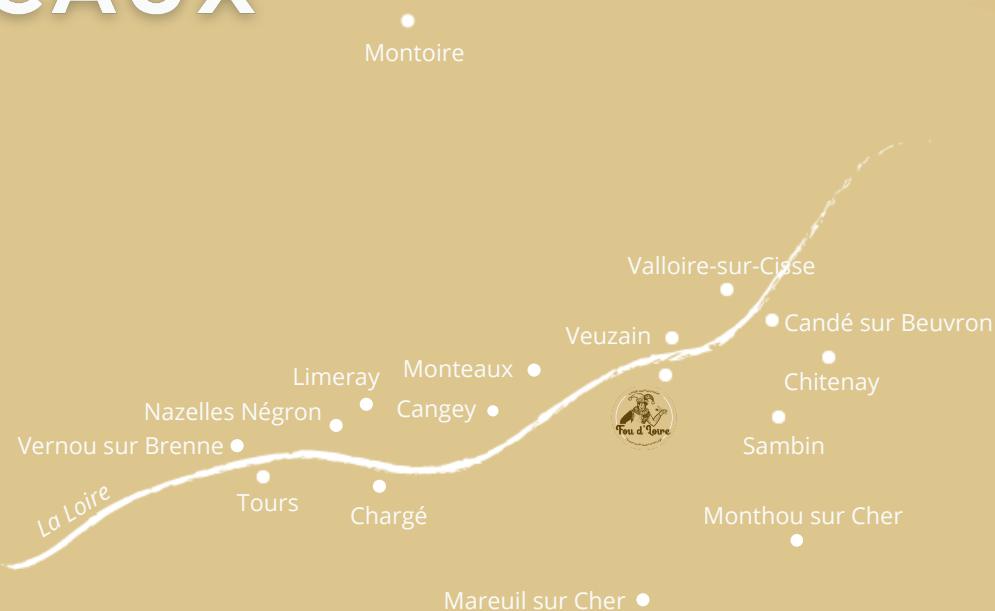
"La Ptit Trôo"

14.50€

Base crème, sauce tomate, magret de canard, Petit Trôo gratiné (fromage de vache fermier pasteurisé)

Accompagnement: salade verte

NOS PARTENAIRES LOCAUX



Chez Fou d'Loire, nous avons à cœur de vous proposer des produits de qualité, issus de notre région. C'est pourquoi nous collaborons avec des producteurs locaux, engagés dans le respect de l'environnement et du savoir-faire traditionnel.

Boulangerie Noël - Veuzain-sur-Loire

Boulangerie Guery - Valloire sur Cisse

Ferme de Lancheneux - Sambin (œufs)

Chèvrerie du Fay - Chitenay (fromage de chèvre)

Le panier de la Jousserie - Cangey (fruits et légumes)

Le palais de la glace - Tours

Charcuterie Bobault - Candé sur Beuvron

La Laiterie de Montoire - Montoire (crème, fromage de vache, fromage blanc)

Saveurs de Loire - Limeray (fruits et légumes)

Les Pêcheurs professionnels de Loire - Chaumont sur Loire

Domaine Viticole Sauvete - Monthou sur cher

Domaine Viticole Plou et fils - Chargé

Domaine Viticole Pironneau - Monteaux

Domaine Viticole des Pierrettes - Monteaux

Domaine Viticole Rochette - Nazelles Négron

Domaine Viticole de la Renaudie - Mareuil sur cher

Domaine Viticole Pannetier - Vernois sur Brenne

Cidrerie traditionnelle du Perche - Val au Perche

