

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"

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

13.50€

"La Chambourdine"

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

14.00€

"La Chaumontaise"

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

14.00€

"L'Amboisienne"

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

13.50€

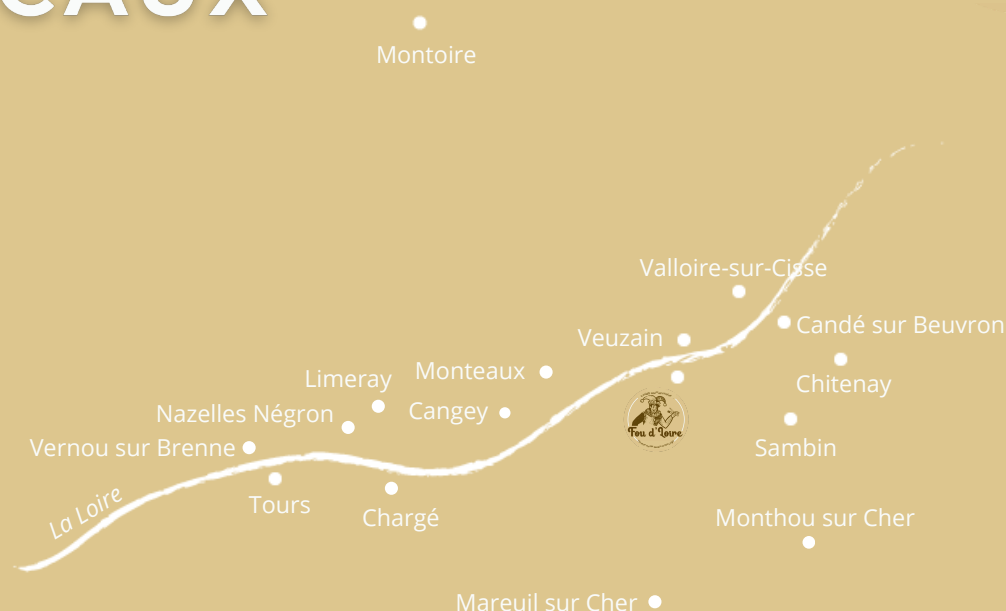
"La Ptit Trôo"

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

14.50€

Accompagnement: salade verte

NOS PARTENAIRES LOCAUX



Chez Fou d'Loire, nous avons à coeur 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 - Vernou sur Brenne

Cidrerie traditionnelle du Perche - Val au Perche

