

# MENU



22 rue Mal. de Lattre de Tassigny, 41150 Chaumont-sur-Loire

07 67 20 85 59 - [foudloire@gmail.com](mailto:foudloire@gmail.com) - [foudloire.fr](http://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€**



## POUR L'APERITIF

Le Cocktail du Fou - <i>Liqueur de sureau, fines bulles Touraine et Tonic</i>	8.00€
Kir	4.50€
Kir Pétillant	5.50€
Le Cocktail du Fou sans alcool - <i>Sirop de fraise, jus pamplemousse, eau pétillante</i>	7.00€
Verre de Moelleux 100% Chenin	5.50€
Ricard 2cl - <i>Supplément sirop 0,50 cts</i>	3.00€
Trahant - apéritif bio à la pomme- 4cl	6.00€
Martini blanc/rouge - 4cl	4.50€
Whisky JEMME - fût de Porto - 3cl	7.50€
Whisky JEMME - Tourbé - 3cl	8.50€
Cidre du Perche AOP Bio cuvée Tronas 2023 - <i>la bouteille</i>	15.00€

## BIERES/BEERS Brasserie artisanale "La Ptite Maiz"

### Bières Pression

25CL / 50CL

4.50€ / 7.50€

### Monaco

4,50€ / 7.00€

### Panache

4.00€ / 6.50€

### Bières bouteilles en 33cl

5.50€

- La **"Blimey"**: *Pale Ale aux agrumes, infusée de thé vert (4,5°C)*
- **"L'Irish Harvest"**: *ambrée légère aux notes céréalières tirant légèrement sur le caramel (5°)*
- La **"Belgian Triple"**: *légère amertume, sucrosité pondérée et saveurs puissantes (8,5°)*

## BOISSONS SANS ALCOOL/SOFT

Limonade*	3.90€	<i>*fabrication artisanale</i>
Cola*	3.90€	<i>La Loere</i>
Thé glacé*	3.90€	
Vittel (25/100cl)	2.50€ / 5.00€	
Sirop à l'eau	2.50€	
Perrier	3.50€	
Perrier citron ( <i>rondelle ou sirop</i> )	4.00€	
San Pellegrino -100cl ( <i>eau minérale naturelle gazeuse</i> )	6.00€	
San Pellegrino- 50cl ( <i>eau minérale naturelle gazeuse</i> )	4.50€	
Jus de fruits ( <i>fabrication artisanale</i> )	4.50€	
<i>Pomme, Pomme cassis, Abricot, Orange, Tomate</i>	3.50€	
Diabolo	3.50€	
Bière sans alcool	4.50€	
Coca zéro	3.80€	

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00€	Chocolat	4.00€
Café au lait	3.50€	Double espresso	4.00€
Café allongé	2.50€	Cappuccino	4.50€
Thé/infusion	3.50€	Café noisette	2.60€

# LA CAVE DU FOU

## VINS

### Les Blancs/White wine

Les Hauts D'Artigny - Chenin 2024  
AOP Touraine Amboise

Verre /Bouteille

5.50€ / 27.00€

Authenticus - Chardonnay 2025  
Val de Loire

5.50€ / 27.00€

La Renaudie - Sauvignon 2025  
Touraine

5.50€ / 27.00€

### Les Rouges/Red wine

Antéa - Cabernet Malbec 2023  
Touraine Chenonceau

6.00€ / 31.00€

Clos de Gâtines - 100% Cot 2024  
Touraine Amboise

5.80€ / 28.00€

Cuvée Albert Denis - Cot 2024  
AOP Touraine Vieilles Vignes

5.50€ / 27.00€

Vieilles Vignes - Cabernet 2023  
Touraine Mesland

5.50€ / 27.00€

Un Air de Loire - Equilibrium 2024  
Gamay AOC Touraine

5.50€ / 27.00€

### Les Rosés

In Situ - Rosé sec 2024  
Touraine

5.00€ / 25.00€

Un Air de Loire - Eros Gamay 2024  
Cabernet Franc AOC Touraine Rosé

5.50€ / 27.00€

### Les Pétillants/Sparkling wine

Pétillant Blanc - Fines bulles Touraine

5.50€ / 27.00€

Pétillant Rosé - Fines bulles Touraine

5.50€ / 27.00€

## DIGESTIFS

Rhum Fortin Heroica

7.50€

Rhum Siete Villas

8.00€

Whisky JEMME - fût de Porto - 3cl

7.50€

Whisky JEMME - Tourbé - 3cl

8.50€

Menthe pastille

5.00€

Esprit de bière - La Petite Maiz (Eau de vie de bière)

8.00€

Calvados l'Hermitière - appellation contrôlée

7.50€



# LA TABLE DU FOU

## NOS OMELETTES

*Accompagnements : salade et pommes de terre*

<b>"La Délicate"</b> <i>Emmental râpé, champignons</i>	<b>11.50 €</b>
<b>"La Ravigote"</b> <i>Chèvre frais, lardons</i>	<b>12.50€</b>
<b>"La Fortifiante"</b> <i>Filet mignon, emmental râpé</i>	<b>13.00€</b>
<b>"La Conviviale"</b> <i>Pommes de terre, champignons, emmental</i>	<b>12.50€</b>

## NOTRE SALADE FRAICHEUR

**16.00€**

*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  
ou assiette jambon à l'os**

*accompagnement: pommes de terre* **9.00€**

**Glace ou Fromage blanc au sucre**



## NOS DESSERTS

**Chez Fou d'Loire,  
les desserts se choisissent à l'ardoise:  
simples, gourmands  
et majoritairement "faits Maison"**

# LA TABLE DU FOU

## LES GOURMANDISES DE DIDIER

**"Le Feuilleté du Fou" 15.50€**

*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" 15.50€**

*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)*

**"La Quiche du Fou" 14.50€**

*Quiche maison de Didier selon l'inspiration du jour (accompagnée de salade verte)*

**Bon à savoir:** Didier a la possibilité de décliner ces trois 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*

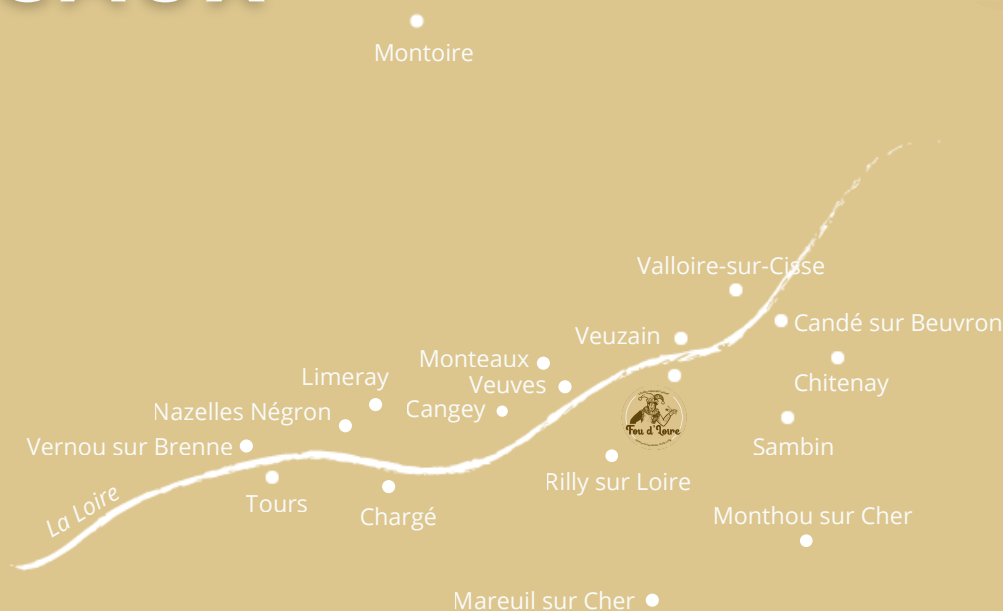
**"La Chaumontaise" 14.00€**  
*Base crème, sauce tomate, filet mignon fumé, lardons, compotée d'oignons au miel, emmental râpé*

**"L'Amboisienne" 14.00€**  
*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

**Domaine de la Dalbeine** - Veuves (asperges)

**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** - Rilly sur Loire

**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

