



# Menu

L'Authentique Restaurant  
37 place Jean Jaurès  
37 110 CHATEAU-RENAULT / 02.47.761.864  
l.authentique.37110@gmail.com



## Formule du midi (uniquement du lundi au vendredi midi)

Buffet hors d'œuvres	8.00 €
Buffet hors d'œuvres + plat du jour	14.00 €
Buffet hors d'œuvres + plat + dessert	16.00 €
Plat + dessert	14.00 €
Plat du jour	12.00 €

## Nos Entrées

Planchette de charcuterie (2 pers.)	8.30 €
Tartine de chèvre chaud au miel (tranche de pain, Ste Maure, miel, salade, éclats de noisettes)	8.80 €
Planchette de saumon fumé (salade, tranche de saumon fumé, zeste de citron, crème framboise)	9.80 €
Petite salade parisienne (salade, jambon blanc, oeuf dur, tomates quartiers, pignons de pin, champignons de Paris, vinaigrette)	6.80 €


## Nos Salades

<b>L' Authentique</b>	13.50 €
Salade, pommes de terre, lardons, emmental, champignons, croûtons, tomates, oeuf dur, sauce vinaigrette	
<b>La Jean Jaurès</b>	13.90 €
Salade, pommes de terre, rillons cocktail, oignons, croustillants de chèvre, oeuf dur, tomates, quenelle de rillettes, vinaigrette	
<b>La Fraicheur</b>	14.80 €
Salade, maïs, emmental, champignons, mozza billes, concombre, olives noires, filet de poulet roti, tomates, jambon sec, oeuf parfait, vinaigrette	
<b>La Végétarienne</b>	14.30 €
Salade, champignons, pommes de terre, oeuf parfait, tomates cerises, concombre, mozza billes, olives noires, oignons rouges, vinaigrette	

## Nos Pizzas

<b>La Reine</b>	11.50 €
Base tomate, cantal, champignons, jambon blanc, olives noires	
<b>La Fish</b>	13.90 €
Base crème, cantal, saumon fumé, saumon frais, poisson blanc, citron	
<b>La Carnivore</b>	13.90 €
Base tomate, cantal, oignons rouges, viande hachée, cheddar, tomates, mozza billes	
<b>La Tourangelle</b>	14.20 €
Base tomate, cantal, Sainte Maure, oignons rouges, rillons, mozzarella, tomates cerises, jambon sec	
<b>La Chèvre</b>	13.90 €
Base crème, cantal, oignons, poulet, pommes de terres, chèvre, miel	

**Suppléments :** Oeuf Parfait 1.50€    Box Anti-Gaspi 1 €

Prix nets - Service compris 





## Nos Viandes



Burger maison pain burger, sauce tomate, steak haché, sauce poivre, salade, oignons rouges, tomates	14.50 €
Burger Sud Ouest, pain burger, oignons et figues confits, steak de canard confit, sauce roquefort, salade	17.90 €
Pièce du boucher sauce marchand de vin	14.90 €
Pavé de filet de boeuf sauce poivre	19.50 €
Filet mignon de porc sauce moutarde	13.50 €
Suprême de volaille sauce roquefort	13.50 €
<b>Accompagnement au choix</b> : salade, frites, riz basmati, poêlée de champignons, haricots verts	



## Nos Poissons



Dos de saumon sauce Sauvignon	15.30 €
Poisson du marché sauce citronnée	14.50 €
Filet de sandre sauce whisky	16.30 €
<b>Accompagnement au choix</b> : salade, frites, riz basmati, poêlée de champignons, haricots verts	



## Fromages



Assiette de fromages du moment	8.00 €
--------------------------------	--------



## Nos Desserts



La Gourmandise (brioche poêlée, boule glace caramel et son coulis de caramel au beurre salé)	8.40 €
Café gourmand	8.40 €
Tarte tatin galce vanille	7.90 €
Tiramisu café	7.90 €
Dessert des Iles glace passion (moelleux chocoalt, crème fruits rouges, tranche ananas, noix de coco rapée)	8.50 €

### Coupes glacées

Coupes liégeoises (chocolat, caramel ou café)	6.90 €
Dame Blanche (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	6.90 €
Fruits rouges (cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly)	6.90 €
Coupes alcoolisées (Colonel, Cardinal, ou Cuba)	7.90 €

### Parfums :

Chocolat, vanille, caramel, café, nougat, menthe chocolat, rhum raisin, pistache, cassis, citron, passion, fraise, framboise  
Coupe 1 boule : 2.50€ Coupe 2 boules : 5€ Coupe 3 boules : 6.50 €

**Supplément** : Chantilly 1 €



## Menu Junior (jusqu'à 10 ans)



Steack haché ou jambon accompagné de frites ou Pizza Bambino ( Base tomate, cantal, jambon, champignons ) 1 boule de glace au choix ou glace Smarties 1 sirop à l'eau ou diabolò	8.90 €
---	--------



## APÉRITIFS

Apérol Spritz 12cl (Apérol, pétillant, Perrier)	7.00€
Américano 12cl (Martini rouge, blanc, Campari)	7.00€
Cuba Libre 12cl (Rhum, citron vert, Coca)	8.00€
Gin Tonic 12cl (Gin, Schweppes tonic, citron vert)	8.00€
L'Authentique 12cl (Cointreau, orange, pétillant, grenadine)	8.00€
Cocktail du moment 12cl	8.00€
Cocktail sans alcool 12cl (jus multifruits, grenadine)	5.00€
Martini Blanc / Rouge 6cl	4.50€
Campari 6cl	4.50€
Suze 6cl	4.50€
Porto Blanc / Rouge 6cl	4.50€
Malibu 6cl	4.50€
Kir vin blanc 12cl	3€
Kir Pétillant 12cl	3€
Pétillant 12cl	3€
Ricard 2cl	3€
Pastis 2cl	3€
Havana 4cl	5€
Diplomatico 4cl	8€
Zacapa 23 ans 4cl	10€
Vodka 4cl	5€
Gin Plymouth 4cl	6€

## BIÈRES / PRESSIONS

	25cl / 33cl / 50cl
Bière blonde légère	3.90€   5.00€   6.00€
Leffe	4.00€   5.50€   7.00€
Bière du moment	4.50€   6.00€   7.50€

## BOUTEILLE

Desperados 33cl	5.50€
Licorne black 33cl	5.50€
Bière sans alcool 27.5l	5.50€

## WHISKY/BOURBON

	2cl / 4cl
Jameson	3.50€/6.50€
Jack Daniel's	4.50€/8.50€
The Glenlivet	4.50€/8.50€
Four Roses Small Batch	4.50€/8.50€

## DIGESTIFS

Cognac 4cl	6.50€
Calvados 4cl	6.50€
Poire Williams 4cl	6.50€
Alcool de menthe 27/31 4cl	5.50€
Armagnac 4cl	6.50€

Suppléments : Sirop 1€ / Coca 1€

## VINS

	75cl / le verre 12cl
Blancs	
ADC Touraine « Sauvignon »	21€   4.50€
Blanc corse San Pieru	21€   4.50€
Blanc Coteaux du Layon Frairie	25€   5.50€
Rosés	
Rosé d'Anjou	19€   4.50€
ADC Touraine Noble Joué	20€   4.50€
Rosé Corse San Pieru	21€   4.50€
Rouges	
ADC Saumur Champigny	21€   4.50€
ADC Chinon Delalande	21€   4.50€
ADC Bourgueil Closerie	20€   4.50€
ADC Bordeaux Sup.	22€   4.50€
ADC Vouvray	25€
ADC Champagne	60€

Vin du Pays d'OC	Blanc Rosé Rouge	12cl / 25cl / 50cl
		3€ / 5.50€ / 11€

## LES SOFTS

Pepsi, Pepsi Max, Perrier	33cl	3.90€
Orangina, Fuzeteta	25cl	3.90€
Jus: Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot	25cl	4.00€
Diabolo	25cl	3.50€
Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Coca-Cola	33cl	4.50€

## EAUX

Evian	50cl	75cl	1l
Badoit	3.50€		5.00€
Chateldon	3.50€		5.00€
		5.50€	

## BOISSONS CHAUDES

Café	1.70€
Café allongé	1.90€
Grand café	2.50€
Café crème	3.20€
Décaféiné	2.00€
Thé	3.00€
Infusion	3.00€
Cappuccino	3.20€
Chocolat chaud	3.20€

Prix nets - Service compris