

LE TOUR DU CHAT

Toute l'équipe du TOUR DU CHAT est heureuse de vous
Accueillir et vous souhaite un bon appétit !

Le chef Nicolas vous propose...

Une cuisine authentique, gourmande et conviviale.

L'ensemble des mets que vous allez déguster sont élaborés
dans nos cuisines

à partir de produits frais et de saison. Nous cherchons à vous
satisfaire

au quotidien en privilégiant les fournisseurs locaux

Dans un souci de développement durable nous privilégions
les circuits courts et l'utilisation de produits « bio » ou
« écolabel »

Bonne dégustation !

La petite histoire du tour du chat

A la fin du XIVe siècle un édit de Charles VI obligera les boulangers et les propriétaires de four à pain
à prévoir un espace entre une construction mitoyenne et le mur extérieur de leur four.

Ceci ayant pour but d'assurer le refroidissement et réduire le risque incendiaire.

Cet espace devait permettre à un chat de circuler entre ces deux murs.

Règle qui persiste toujours sous le nom de "Tour du chat"



NOS PARTENAIRES

Pour une meilleure traçabilité et pour garantir la provenance de nos produits voici la liste de nos fournisseurs que nous remercions pour leur collaboration et leur savoir-faire au quotidien.

LES JARDINS DE LA PERRIERE

Maraîcher 100% biologique à Pontchâteau pour les légumes et certains fruits

VENDEE LOIRE VIANDE ABATTOIR A CHALLANS

Pour le bœuf de Brière et les viandes françaises

CUISINE AU BEURRE

Boucher, charcutier, traiteur à Crossac pour les cochonnailles.

LA FERME DU BOIS JOUBERT

Eleveur, fromager, crémier à Donges pour les fromages et produits laitiers.

BURBAN

Producteur de fraises, framboises et légumes

MALLARD ROLAND

Pisciculteur et apiculteur à Pontchâteau pour le miel de Brière.

BOULANGERIE O'DELICE

Boulangier à Crossac pour ses pains

BOULANGERIE VINCENT

Boulangier-pâtissier à Besne pour ses pains et sa pâtisserie (pièce montée)

TASTE VIN

Caviste à St Nazaire, pour les vins de Loire et plus si affinité...

DOMAINE DE CLAIRAC

Viticulteur biologique/bio dynamique Gascogne.

LA FERME SALICOLE

Producteur de sel, pour la fleur de sel et le gros sel de Guérande.

MENU EXPRESS

FORMULE

15€

PLAT

(plat du jour au choix sur l'ardoise)

&

DESSERT

(Au choix sur la carte)

Uniquement le midi en semaine

Hors jours fériés

MENU DU CHAT

FORMULE

25€

ENTREE

(Au choix sur la carte)

&

PLAT

(Au choix sur la carte)

&

DESSERT

(Au choix sur la carte)

Midi & soir

FORMULE Entrée + plat **23€**

AU CHOIX SUR LA CARTE

FORMULE Plat + dessert **22€**

AU CHOIX SUR LA CARTE

SUPPLÉMENT FROMAGE **6€50**

Trio de fromages du pays ou cromesquis de camembert

MENU ENFANT plat + dessert **9€50**



Fait maison

ENTREES

8€

Gravlax d'espardon aux baies roses et betteraves marinées

Omelette aux champignons à ma façon « Comme une raviole »

Beignets de porc aux piments doux, carpaccio de légumes

Terrine de foie gras, marmelade de rhubarbe (supp:4€)

PLATS

18€

Suprême de poulet caramélisé au romarin, jus court, polenta aux olives

Pavé de bœuf de Brière rôti aux poivres des mondes fumés, jus corsé et gâteau de pommes de terre au parmesan

Cabillaud rôti aux épices « Chili », risotto crémeux

Filet de st pierre, beurre montée au kari Gosse, écrasée de pommes de terre (Supp:4€)

DESSERTS

7€

Tarte caramel au beurre salé et pommes rôties

Le chocolat en trois façons, banane en condiment

Pain perdu aux fruits rouges, sauce sirop d'érable

Le petit goût de Bretagne, assiette glacée autour de la pomme, de la vanille et du caramel au beurre salé

LES APERITIFS

Kir, kir breton 12cl	3.30€
Pétillant crème 12cl	5€
Ricard 4cl	4.20€
Porto, martini, Muscat 6cl	4€
Gin, vodka*4cl	5€
Whisky coca 4cl	5€

Jus de fruits

3€

Coca, Orangina

3€

Sirop eau ou limonade

2,50€

Les RHUMS

Rhum vanille 4cl	5€
Rhum Neisson 4cl	6€
Rhum Damoiseau 4cl	7€
Rhum Diplomatico 4cl	9€

LES BIERES

Heineken 25cl	2.90€
Grimbergen, Leffe rubis 25cl	3.50€
Chimay, chouffe 33cl	4.20€
Bière bretonne 33cl	4.20€
Desperados 33cl	4.20€

Les WHISKYS

Jack daniels 4cl	5€
Chivas 12 ans 4cl	6€
Dalwhinnie 15 ans 4cl	6€
Lagavulin 16 ans 4cl	9€
Glen livet 18a ns 4cl	9€

LES COCKTAILS

LE PINK'B Rosé de Loire pétillant, crème de pamplemousse, sirop d'hibiscus	6€
LE BLUE'B Gin, sweppes tonic, menthe bleu	6€
L'AMERICANO Dry martini, campari et martini rouge, zestes d'oranges	7€
LE TI-PUNCH Rhum blanc, sucre de canne, citron vert	6€
LE PLANTEUR Rhum vanille, jus de fruits, angustura, fruits	6€
L'AFTER GLOW SANS ALCOOL Jus orange, ananas et grenadine	5€

Notre apéritif maison

LA VIE EN ROSE

Vin rosé de Loire pétillant

Produit bio

5€

La coupe de champagne

Mumm's

10€

BOUTEILLE

59€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO, DECA	1,90€
THE, INFUSION	2,40€
CHOCOLAT CHAUD	2€50
IRISH COFFE	7€

LES VINS

(Carte complète à la demande)

VINS BLANCS	12cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon de Loire	3.40€	5€	7€	
Chardonnay Loire	3.50€	6€	9€	
Viognier Mont Ventoux	4.50€	8€	13€	
Petit chablis	5€	10€	17€	
Petit lolo (chardonnay-sauvignon)				16€
Saint Chinian blanc (sud)				15€
VINS ROUGES				
Saint Chinian(sud)	3.40€	5€	7€	15€
Saumur Champigny (Loire)	4.5€	7€	12€	22€
Côtes du Rhône (Ardèche vin bio)	4.50€	8€	13€	
Tarani (existe en blanc et rosé)				16€
Petit lolo (cabernet franc Loire)				16€
Bordeaux château by	4.90€	9€	13€	18€
Chapoutier rouge pays aoc 2017	4.50€	8€	13€	
VINS ROSES				
Saint Chinian (sud)	3.40€	5€	7€	15€
Petite Annie (Loire)				16€