

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

17,50€

Uniquement le midi en semaine

Hors jours fériés

ENTREE

&

PLAT

&

DESSERT

Entrée, plat ou plat, dessert
15€

MENU DU CHAT

27€

Soir et week-end

Mise en bouche

ENTREE

(Au choix sur la carte)

&

PLAT

(Au choix sur la carte)

&

DESSERT

(Au choix sur la carte)

+

Fromage (carte)

33€

FORMULE Entrée + plat **23€**

AU CHOIX SUR LA CARTE

FORMULE Plat + dessert **22€**

AU CHOIX SUR LA CARTE

SUPPLÉMENT FROMAGE **6€**

Trio de fromages du pays ou Saint Marcellin rôtie sur son pain d'épice

MENU ENFANT plat + dessert **9€50**



Fait maison

ENTREES

8€

Ratatouille a ma façon, en ballotine, farce de lapin aillée, pesto vert

Asperges blanches lardées et rôties, mousse de parmesan

Croustillant de sardines aux épinards, crémeux de petits pois

Tartare de langouille crossacaise, pommes, chou chinois et pignons de pin

Terrine de foie gras, marmelade de rhubarbe et pain d'épices **(sup:4€)**

PLATS

20€

Carré de porc fermier en cuisson douce, miel et moutarde a l'ancienne

Magret de canard rôti, jus aux fruits de la passion

La surprise du boucher aux poivres des mondes fumés, jus corsé

Filet de truite, émulsion de morilles

Filet de turbo au beurre kari-gosse, bisque de crustacés **(sup:4€50)**

En accompagnement poissons: pommes grenailles et flan de légumes

En accompagnement viandes: échalotte rôtie et yorkshire pudding

DESSERTS

7€

Brioche et fraises, vanille de Tahiti, comme un burger

Brookie , crème à la pistache. Glace caramel au beurre salée

Pudding à la rhubarbe, poêlé façon pain perdu, soupe de fraise au basilic, glace vanille bourbon

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€50
Pétillant crème 12cl	5€
Ricard 4cl	4€30
Porto, martini, Muscat 6cl	4€20
Gin, vodka*4cl	5€50
Whisky coca 4cl	5€50

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	3.00€
Grimbergen, Leffe rubis 25cl	4.00€
Chouffe 33cl	4.90€
Bière bretonne 33cl	4.90€
Desperados 33cl	4.90€

Les WHISKYS

Jack daniels 4cl	5€
Chivas 12 ans 4cl	6€
Dalwhinnie 15 ans 4cl	7€
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	7€
LE BLUE'B Gin, sweppes tonic, menthe bleu	7€
L'AMERICANO Dry martini, campari et martini rouge, zestes d'oranges	7€
LE TI-PUNCH Rhum blanc, sucre de canne, citron vert	7€
LE PLANTEUR Rhum , jus de fruits, angustura, fruits	7€
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 verre	25cl carafe	50cl carafe	75cl bouteille
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 « vin de Clisson », chardonnay, sauvignon, existe également en rouge (cabernet franc)				16€
Saint Chinian blanc (sud)				Non disp
VINS ROUGES				
Saint Chinian rouge(sud)	3.40€	5€	7€	15€
Saumur Champigny (Loire)	4.50€	7€	12€	22€
Cotes du Rhône bio	4,50€	8€	13€	
Chapoutier rouge pays AOC 2017	4.50€	8€	13€	18€
Bourgogne haute Beaune AOC 2016	5€	10€	17€	
Bordeaux Puisseguin St Emilion AOC 2014	5€	10€	17€	
VINS ROSES				
Saint Chinian rosé (sud)	3.40€	5€	7€	15€
Petite Annie (Loire)				16€