

PETITE FAIM



Frites maison (150g)	4,00€
Friture de calamar à la romaine (140g)	5,00€
Pot de rilette artisanale (110g)	5,00€
Saucisson : nature, Beaufort, noisettes	5,50€

ARDOISES A PARTAGER 100% produits locaux (3 pers.)

Charcuterie : jambon fumé ou bacon, rillettes, mini-rillons, boudin noir, saucisson à l'ail, cornichons	14,00€
5 fromages locaux : tartin' au Fénu grec, tomme, samare, chèvre cendré, crottin de chèvre, tomates séchées	15,00€
Mix charcuterie / fromage : rillettes, mini-rillons, boudin noir, tomates séchées, tomme vache, crottin chèvre	16,00€



NOS 11 FOURNISSEURS LOCAUX

BOUCHERIE / CHARCUTERIE VALLUET - Luché-Pringé (72)
BOULANGERIE / PATISSERIE PARIS - Luché-Pringé (72)
LE MOULIN A LEGUMES / Panier Bio - Luché-Pringé (72)
GAEC Ô MIEL - Durtal (49)
EARL DE LA BEAUDUSSIÈRE - Le Lude (72) - Pommes de terre
LA FERME DU FRENE - Le Lude (72) - Fromage lait vache
BOULANGERIE / PATISSERIE MAISON DEVILLIERS - La Flèche (72)
BOUCHERIE LE PERE LOUIS - Précigné (72)
LA FERME DU TERTRE - Fougeré (49) – Fromage Lait
VACHEMENT BON - EARL BRUNEAU - Crosnières (72) - Riz au lait
ANDROUIN Noël - PRODUCTEUR FRUITS / LEGUMES - Thorée-les-Pins (72)

Luché-Pringé à 5km / Le Lude à 7km de La Guinguette

Tous nos producteurs locaux situés à – de 30km de La Guinguette



SALADES

Salade du moment* « Ô Bord du Loir » (voir l'ardoise)	11,00€
Salade César : salade, tomates, croûtons, aiguillettes poulet, comté, œuf dur	12,00€
Salade bio végétarienne*	14,00€
Salade verte bio	3,00€

PLATS

Fish and Chips	13,00€
Filet de sandre à la plancha et sa fondue de poireau ou ses frites maison	15,00€
Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron	13,00€
Pavé de bœuf** (200g+)	16,00€
Andouillette artisanale **	14,00€
Entrecôte grillée (250g+) **	17,00€

** sauces au choix : moutarde à l'ancienne, roquefort, poivre vert.

Toutes nos viandes sont servies avec nos FRITES MAISON (ou poêlée légumes bio du moment)

DESSERTS

Macaron cœur coulant chocolat ou caramel beurre salé	6,00€
Tartelette pommes normandes	6,00€
Café / Thé gourmand (mini-crêpe, canelé, moelleux chocolat) ...	7,00€
Gourmandise du moment *	6,00€
Glace ou sorbet (3 boules)	5,00€
Supplément chantilly ou caramel, chocolat ou fruits rouges	1,00€

Nos parfums GLACES et SORBETS proposés :

Vanille intense de Madagascar, chocolat et ses morceaux, caramel beurre salé, café pur arabica, rhum raisins macérés, citron vert et ses zestes, douceur framboise, menthe chocolat, cœur de fraise.

MENU ENFANTS - 10 ans 9,00€

- Steak haché VBF (100g) frites ou Fish and Chips
- Moelleux chocolat et sa boule glace vanille
- Sirop à l'eau

* Selon fruits et légumes frais du moment

FÊTER un anniversaire, un départ en retraite ...

PARTAGER un repas en famille ... **SE DIVERTIR** entre amis

VIVRE un moment de convivialité avec vos collègues, salariés
collaborateurs ...

REUNIR les adhérents, dirigeants de votre association ...

NOTRE EQUIPE VOUS ACCUEILLE

FORMULE / REPAS GROUPE

APERITIF DETENTE + PLAT + DESSERT = 24€ / pers. **

Ardoises de charcuteries à se partager 100% produits locaux
(rillettes, mini-rillons, boudin noir, tomates séchées,
tomme vache, crottin chèvre)

+ sangria élaborée par nos soins et/ou soft ...

+

Pavé de bœuf du boucher ou Fish and Chips ou Salade végétarienne
(accompagné de nos frites maisons ou poêlé légumes bio du moment)

+

Macaron cœur coulant chocolat ou caramel beurre salé
ou Tartelette pommes normandes ou 2 boules glaces

+ café offert

Repas groupe : à partir de 20 personnes et uniquement sur réservation

Apéritif détente sur l'espace privatif plus proche du Loir puis suite du repas servi
sur la terrasse du restaurant ** (autres boissons non comprises).

Le restaurant vous accueille jusqu'au 26 septembre 2020.

En cas de « caprices de la météo » notre espace couvert permet d'accueillir jusqu'à 200 personnes.

Vous pouvez accéder librement à de nombreuses activités annexes (pétanque, circuits vélos, et pédestres,
cale de mise à eau, pêche à proximité).

Ne manquez pas de découvrir notre programmation artistique 2020 (concerts, bal, animations repas...)



guinguetteobordduoir

CARTE RESTAURATION

Unique en Vallée du Loir !
THOREE-LES-PINS - 72

Saison 2
Ouvert jusqu'au 26 septembre 2020

BAR - RESTAURANT CONCERTS DANSES EVENEMENTS

On y mange
On y danse
On y écoute de la musique
On y joue, on s'y détend

A mi-chemin entre le Zoo de La Fleche et le Château du Lude

Programme/événements

Suivez-nous sur guinguette à bord du loir

72 Thoree-les-Pins
guinguetteobordduoir.fr
www.obordduoir.fr
02 85 29 66 54
ou 06 62 74 73 64