



02 85 29 66 54
www.obordduloir.fr

CARTE RESTÔ 2022

Bon appétit !!!

POUR COMMENCER

A SE PARTAGER - A toute heure (3 pers.) * avec pain local

- Ardoise charcuterie / fromages 100% produits locaux 19,50 €
(pot rilette, rillaud, boudin noir, tomme vache, crottin chèvre, beurre local, pain)

- Planche de la Mer **NOUVEAUTE** 24,00 €
(mini-blinis saumon ou truite fumée ciboulette, poivrons farcis au thon, filet de hareng fumé, queues de crevettes, beurre artisanal)

Rillette artisanale (110g) 6,00 €
Saucisson nature, Beaufort, noisettes..... 7,50 €

AUTRES - Aux heures restô

Frites maison (150g) 4,50 €
Friture de calamar à la romaine (140g) 6,50 €

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Retrouvez-les aussi sur www.obordduloir.fr



BOUCHERIE / CHARCUTERIE VALLUET - Luché-Pringé (72)
BOULANGERIE / PATISSERIE PARIS - 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 vache
FROMAGE LUDOIS - Le Lude (72) - Fromage chèvre
BOULANGERIE / PATISSERIE MAISON DEVILLIERS - La Flèche (72)
BOUCHERIE LE PERE LOUIS - Précigné (72)
VACHEMENT BON - EARL BRUNEAU - Crosnières (72) - Riz au lait
ANDROUIN Noël - Thorée-les-Pins (72) - Fruits

Luché-Pringé à 5km / Le Lude à 7km de La Guinguette
Tous nos producteurs locaux situés à - de 30km de La Guinguette

SALADES

Salade César : salade, tomates, croûtons, filet poulet, œuf dur 13,00 €
Salade du moment* « Ô Bord du Loir » (voir l'ardoise) 14,00 €
Salade végétarienne* Concombre, tomates, salade, tomme vache, oeufs, croutons 14,00 €

PLATS

Pièce de bœuf du boucher (voir l'ardoise) 16,00 €
Bavette Aloyaux (150g+) 16,50 €
Aiguillettes de poulet marinées huile olives / citron 13,00 €
Andouillette artisanale ** 14,00 €
Filet de sandre à la plancha 17,50 €
Fish and Chips 13,00 €
** sauces poivre, moutarde à l'ancienne pour les viandes et beurre blanc pour poisson et sauce béarnaise supplément 0,50€

Toutes nos viandes, poissons sont servies avec nos

Frites Maison

ou **poêlée provençale** (courgettes, tomates cerises confites, oignons rouges émincés)

ASSIETTE FROMAGES 100% produits locaux

Tomme de Vache / Chèvre cendré / Comté* / Beurre (1 pers.) 6,50 €
* ce produit n'est pas local

DESSERTS

Dessert du moment* « Ô Bord du Loir » (voir l'ardoise) 6,00 €
Macaron cœur coulant chocolat ou caramel beurre salé 6,50 €
Tartelette pommes normandes 6,00 €
Café / Thé gourmand (riz au lait artisanal, mini-crêpe, canelé, choco trésor) ... 7,00 €
Riz au lait artisanal « Vachemembon » 5,00 €
Glace ou sorbet : 2 boules 4,10 € 3 boules ... 6,00 €
Supplément chantilly ou caramel, chocolat ou fruits rouges .. 0,50 €

Nos 7 parfums GLACES et SORBETS proposés :

Vanille intense de Madagascar, chocolat et ses morceaux, caramel beurre salé, citron vert, rhum raisins macérés, menthe chocolat, cœur de fraise.

MENU ENFANTS - 10 ans 10,50€

- Steak haché VBF (100g) frites
- Moelleux chocolat et sa boule glace vanille **OU** Glace « Pirulo »
- Sirop à l'eau

