

# La Gerbe de Blé

HOTEL\*\* RESTAURANT - 2 AVENUE DU CHATEAU - 45520 CHEVILLY



## LA CARTE



Jean-Dominique Liardeaux et toute son équipe  
sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de  
passer un agréable moment à La Gerbe de Blé.

## Les Apéritifs



Ricard ou Pastis .....	2 cl	5,00
Pineau des charentes .....	5 cl	4,50
Kir au Vouvray .....	10 cl	5,30
Coupe de champagne .....	10 cl	8,00
Martini ( <i>blanc ou rouge</i> ) .....	5 cl	6,00
Américano .....	5 cl	6,00
Suze .....	5 cl	6,00
Porto .....	5 cl	5,50

## Les Bières



	25 cl	50 cl
Bière pression <i>blonde</i> .....	3,50	7,00
Bière Leffe <i>blonde (bouteille)</i> .....	4,20	
Bière Heineken <i>blonde (bouteille)</i> .....	4,20	
Monaco – Panaché .....	3,50	
Picon bière .....	4,00	

## Alcools et Whiskies

Gin - Vodka - Malibu - Rhum .....	4 cl	6,00
Whisky .....	2 cl	6,50
Ballantine's .....	4 cl	7,00
Baileys .....	4 cl	6,20

## Les Cocktails Maison

• sans Alcool •  
4,20



• avec Alcool •  
5,50



# Menu du Terroir et Fins Gourmets

## 22,50€

**Tranches de Saumon fumé maison**

Home-made smoked salmon

*Ou (or)*

**Mille-feuilles de chèvre en brick\***

Goat's cheese in millefeuille brick

*Ou (or)*

**Feuilleté de crevettes au Munster**

Munster cheese and prawns pastry

*Ou (or)*

**La chiffonnade de jambon Vendéen**

Southwest Ham of Vendée area

*Ou (or)*

**Tranche de foie gras\* "maison" (supplément : 4 €)**

*Mariné à l'Armagnac*

Home-made "foie gras" marinated in Armagnac (sup. 4€)

•••

**Suprême de pintade en croûte au comté\***

Guinea fowl supreme with "Comté" cheese

*Ou (or)*

**Pièce d'onglet sauce Roquefort ou échalotes**

Flank steak of beef with blue cheese or shallots sauce

*Ou (or)*

**Pavé de saumon rôti aux girolles**

Piece of salmon roasted with chanterelle mushrooms

*Ou (or)*

**Cuisse de canard farcie sauce à l'orange**

Leg of duck stuffed with orange fruit sauce

*Ou (or)*

**Giglette de lapin rôtie à l'Orléanaise\***

Farmer cook Rabbit made in "Orléans"

•••

**Plateau de fromage\* (supplément : 4 €)**

Cheese board (sup. 4€)

•••

**Tarte TATIN et crème fraîche\***

TATIN Apple pie with fresh cream

*Ou (or)*

**Mousse aux deux chocolats**

black and Whit chocolate mousse

*Ou (or)*

**Carpaccio de poire Belle-Hélène\***

Carpaccio of Belle-Helene pear

*Ou (or)*

**Pithiviers fondant\***

\*Terroir d'Orléans et du centre

## Les Menus Enfants

Pour les moins de 10 ans (under 10 years)

**Le menu Bambin (children) 10,00€**



Petite crudités *Ou* Charcuterie  
Small raw salad vegetables or Pork butchery meal

•••

Steak haché  
Beef burger  
*Ou* Filet de poisson  
Or Fish filet

•••

1 Boisson, 1 Dessert



Prix exprimés en euro (*euro prices*) - prix nets (*net prices*)

*Photographies non contractuelles*



## Menu à 17,30€

Terrine campagnarde maison\*

*et sa confiture d'oignons*

Home-made terrine with onion marmalade

*Ou (or)*

Tomates et Mozzarella et huile d'olive

Tomatoes with Mozzarella cheese and olives oil

*Ou(or)*

Assiette de crudités fraîcheur

Crudeness salad

*Ou (or)*

Salade César et poulet grillé

Cesar salad with grilled thin slice of chicken

•••

Travers de porc au miel du Gâtinais\*

Part of pork with honey of "Gatinais" area

*Ou (or)*

Filet de perche à la Provençale

Fillet of perch with "Provençal" sauce

*Ou (or)*

Filet de poulet sauce Normande

Fillet of chicken Normandy sauce

*Ou (or)*

La suggestion du Chef (*uniquement le soir*)

Chef proposal (only diner)

•••

Tarte au citron meringuée

Lemon pie

*Ou (or)*

Crème caramel

*Ou (or)*

Ile flottante

Poached meringue in custard

*Ou (or)*

Corolle de glace

Ice cream bouquet

*Ce menu n'est pas servi les dimanches et jours fériés.*

*This menu is not served on Sundays and holidays.*

*Ce menu fait également partie de la*

*demi-pension et de la soirée étape*

*This menu is also served for a half-board*

## Menu du Fin Gourmet 29,50€

Tranche de foie gras "maison"\*

*Mariné à l'Armagnac*

Home-made "foie gras" marinated in Armagnac

*Ou (or)*

Poêlée de Saint-Jacques aux amandes

Pan-fried Scallops with almonds

*Ou (or)*

Médallions d'espadon grillés au jus d'agrumes

Grilled medallions of sword fish with citrus fruit sauce

*Ou (or)*

La douzaine d'escargots persillés

Twelve escargots in shell with parsley

•••

Filet de bœuf maître d'hôtel

Piece of beef grilled with better and parsley

*Ou (or)*

Fricassée de lotte et pâtes fraîches

Fricassee of Monkfish with fresh pasta

*Ou (or)*

Carré d'agneau rôti dans son jus\*

Piece of Lamb roasted

*Ou (or)*

Filet mignon de porc sauce poivre\*

Fillets of pork with pepper sauce

•••

Plateau de fromages et salade\*

Selection of cheese with salad

*Ou (or)*

Aumônière de chèvre sur lit de salade\*

Hot Goat cheese on salad bed

•••

Soufflé glacé au grand marnier

Ice cream soufflé and Grand Marnier alcohol

*Ou (or)*

Profiteroles

Profiteroles

*Ou (or)*

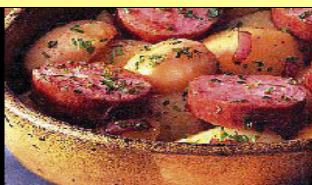
Carpaccio d'ananas au miel du Gâtinais \*

Carpaccio of pineapple with local honey

*Ou (or)*

Gratin de fruits frais

Sprinkled fresh fruits



**Sur demande,  
plats végétariens ou diététiques**

Prix exprimés en euro (*euro prices*) - prix nets (*net prices*)

*Photographies non contractuelles*



## Nos Entrées

Les Tranches de Saumon fumé maison .....	14,00
<i>Home-made smoked salmon</i>	
La douzaine d'escargots persillés en coquille .....	15,00
<i>Twelve snails in their shells</i>	
Les Saint-Jacques aux amandes .....	16,00
<i>Pan-fried Scallops and almonds</i>	
La tranche de foie gras maison mariné à l'Armagnac .....	18,00
<i>Home-made "foie gras" marinated in Armagnac.</i>	
L'Aumônière de chèvre chaud sur lit de salade * .....	14,00
<i>Hot goat cheese on a bed of salad</i>	
La chiffonnade de jambon Vendéen .....	12,00
<i>Southwest ham Vendée style (S-W France).</i>	
La Salade César et émincé de poulet grillé.....	11,00
<i>Cesar salad with grilled thin slice of chicken</i>	
Les Médailles d'espadon grillés et sauce au jus d'agrumes*.....	16,00
<i>Grilled Medallions of sword fish with citrus fruits sauce</i>	
Les Cuisses de grenouille.....	15,00
<i>Pan-fried legs of frog with parsley</i>	

## Nos Poissons



Le Pavé de saumon rôti aux girolles et persil.....	17,00
<i>Piece of salmon Roasted and chanterelle mushrooms</i>	
Le Filet de perche à la Provençale.....	12,00
<i>Fillet of perch with Provençal sauce</i>	
Les Médailles d'espadon grillés <i>au jus d'agrumes</i> .....	16,00
<i>Grilled medallions of sword fish with citrus fruit jus</i>	
La Poêlée de Saint-Jacques aux amandes .....	16,00
<i>Pan-fried Scallops and almond</i>	
La fricassée de lotte <i>et ses pâtes fraîches</i> .....	18,00
<i>Fricassee of Monkfish with fresh pastas</i>	

## Nos Viandes

La Pièce d'onglet <i>Sauce Roquefort ou échalotes</i> .....	16,00
<i>Flank stead of beef with blue cheese or shallots sauce</i>	
La planche forestière* ( <i>Pièce de bœuf et sa garniture</i> ) .....	18,00
<i>Grilled slice of beef garnished with mushrooms, bacon and potatoes</i>	
Le Travers de porc au miel du Gâtinais* .....	13,00
<i>Part of pork with honey of "Gâtinais" area</i>	



La Cuisse de canard farcie à l'orange.....	15,00
<i>Leg of duke stuffed and orange sauce</i>	
Le Carré d'agneau rôti.....	20,00
<i>Rack of Lamb roasted</i>	

## Les Garnitures

Frites – Endives braisées – Haricots verts – Pommes vapeur  
 Pâtes – Gratin Dauphinois – Salade  
 Garnishes : Chipped potatoes – Braised chicory – French green beans – Steamed potatoes  
 Pasta – "Gratin" (baked potatoes) – Salad leaves

Prix exprimés en euro (*euro prices*) - prix nets (*net prices*)

*Photographies non contractuelles*