

# *Soupes et Salades / Salads and Soups*

## *Soupe artisanale de saison : 5,5€*

Soupe de légumes du jardin en fonction de la saison (froide ou chaude)  
Home grown vegetable soup (hot or cold depending on the season)

## *Salade du Petit Poucet : 11,5€*

Emincé de poulet, croutons de pain de campagne, copeaux de parmesan, fines herbes, salade verte / Grilled chicken, croutons, parmesan cheese and salad

## *Salade de Touraine: 12,5€*

Rillons du pays, tomates en quartiers, fromage de chèvre en dés, fines herbes, salade verte / Rillons» (pork), tomatoes, goat cheese, salad

## *Salade du Jardin : 9,5€ (Végétarien)*

Carottes rapées, tomates en quartiers, grains de maïs, olives noires, salade, verte oeuf dur, / Grated carrots, fresh tomatoes, corn, black olives, salad and hard boiled egg.

## *Salade des abeilles du Rivau : 10,5€ (Végétarien)*

Fromage de Chèvre, amandes grillées au miel du Rivau, lamelles de poivrons, salade verte / Goat cheese, honey glazed almonds, bell peppers, salad

## *Assiette des Fées : 13,5€*

Charcuteries fines, coeur artichauts, tomates séchées, poivrons à l'huile, tapenade d'olives noires, salade verte, / Cured ham, black olive spread, artichokes hearts, sun dried tomatoes, belle peppers, salad,

## *Assiette de Pantagruel: 14€*

Flan de citrouille ou épinards, charcuteries fines, salade verte  
Pumpkin or spinach pie, cured ham, salad

## *Assiette des petits Lutins: 9,5€*

Poulet et pommes de terre en galette / chicken leg or wing and potato pie  
Verre de Jus de Pomme / Glass of Apple Juice  
+ Compote de pomme maison / + homemade Apple sauce

## *Dégustation de Fromage de Chèvre / Goat Cheese Tasting 5€*

3 fromages de chèvre de la région / 3 different regional goat cheese  
+ Dégustation de vin / + Wine Tasting + 4€



# Les Boissons de la Table des fées

## Pour se rafraîchir / To cool down

Verre de Jus Frais (Carotte - Gingembre - Pomme) - (12cl)	
Fresh Juice (Carot - Ginger - Apple)	3,5€
Verre de Jus de Pomme (12cl) / Glass of Apple Juice	1,9€
Soda : Coca Cola - Coca Cola Light, Perrier,	3,5€
Schweppes, Ice Tea, Orangina (33cl)	
Eau Minérale non gazeuse (1l) / Mineral Water with no gas	5€
Eau Gazeuse (1l):	6€
Eau Plate (50cl):	3,5€
Bière (33cl) / Beer	3,5€
Apéritif (15cl) / Cocktail	3,5€

## Nos Vins / Our Wines:

Chinon Rouge / Red Chinon	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Terroir Argilo-siliceux (fruité et frais) / (fresh)</b>				
Le Rivau - Cabernet Franc - 2015	3,7€	8€	14€	18€
<b>Terroir de Graves (Vin Soyeux) / Graves</b>				
Barnabés d'Olga Raffault - 2012/14	4,5€	9€	17€	20€
<b>Terroir Argilo-calcaire (structuré) / Lime stone</b>				
La Noblaie - Les Blancs Manteaux - 2014	4,5€	9€	17€	20€
Picasses - Olga Raffault - 2009				29€
<b>Chinon Rosé</b>				
La fée du Rivau - Cabernet Franc - 2015	3,7€	8€	14€	18€
<b>Vin Blanc / White Wine</b>				
Hautes Charpentières - Chardonnay - Loire	3,7€	8€	14€	18€
La Noblaie - Chenin - AOC Chinon				25€

# Finir en Beauté...

## *Pour se réchauffer / To warm up*

Café / Coffee	2€
Café au Lait / Coffe with milk	2,5€
Double Café Crème / Double Coffee with milk	4€
Thé vert à la menthe / Green Tea with Mint	3,7€
Thé vert ou thé noir à la rose / Green or Back Rose Tea	3,7€
Thé noir au coquelicot / Black Tea with Poppies	3,7€
Tisane digestive	3,7€
Tisane Tonique	3,7€
Tisane de Chrisanthème	3,7€
Thé vert du Jardin	3,7€
Thé au lait	4€



## *Par Groumandise... / Just for Pleasure...*

Moelleux au chocolat / Chocolaite Cake	5€
Gâteau au chocolat et amandes (sans gluten)	
Gluten free chocolate and almond cake	5€
Flan aux pommes avec son caramel maison (sans gluten)	
Gluten Free Apple Cake with home made caramel	5€
Tarte Tatin / Apple Tart	5€
Clafoutis aux fruits rouges / Red Fruit Cake	5€



# *Les producteurs de notre table*

## *Notre Concept / Our Concept*

Le Restaurant «la table des fées» vous propose des salades et des légumes du jardin (quand la saison le permet) dans l'ambiance du potager de Gargantua.

The Fairies Feast restaurant offers salads and vegetable from the garden (season permitting) in the ambiance of le Rivau Kitchen Garden

## *Nos Producteurs / Our Farmers*

Le Fromage de chèvre est fourni par Francois du Vazereau à Chinon (10km). Il a un élevage de chèvres et transforme le lait en fromage tous les matins.

The goat cheese is made by Francois from Vazereau in Chinon (10km). He makes cheese from milk every morning.

Le Poulet est fourni par Daniel à Anché (3km). Il élève avec sa femme des poulets, canards et des dindons..The Chicken are grown by Daniel in the village of Anché (3km), with his wife he raises chickens, ducks and turkeys

Les porcs sont élevés Champigny sur Veude par Willy et Stéphane et transformés à Richelieu / The Porcs are raised in Champigny sur Veude by Willy and Stephan and transformed in Richelieu.

Les salades et les tomates viennent de la ferme du Rivau dès que la saison le permet.

The salads and the tomatoes are from Le Rivau Farm as soon as the season is there !

## *Nos Vignerons / Our Wine Makers*

- **Rivau** - Situé à Cravant les coteaux près de Chinon, sur un terroir de sable et de graves, le vin du Rivau est un vin tout en douceur qui met l'accent sur le fruit. Situated at Cravant les coteaux next to Chinon, on a sand and grave soil, Rivau wine is a soft wine that puts a lot of emphasis on the fruit. -

*Idéal avec les abeilles ou la jardin / Ideal with Abeille or Garden salad*

- **La Noblaie** - Blancs Manteaux : Situé à Ligré, à quelques minutes du Rivau, le terroir argilo-siliceux de cette cuvée met en avant la minéralité- Located in Ligré, only a few minutes from Le Rivau Castle its clay siliceous terroir highlights the mineral of this gracious wine

*Idéal avec la Salade de Touraine / Touraine Salad*

- **Olga Raffault** - Les Barnabés -Depuis 4 générations, un savoir faire unique se transmet et donne au vin une âme particulière, façonné par les alluvions de la Loire et les graviers de la Vienne. - In the land of Veron for 4 generation, a unique knowledge is transmitted along with the alluvium of the Loire and the gravel of the Vienne River.

*Idéal avec la Salade du Petit Poucet / with Chicken Salad*