

# En Tandem

RESTAURANT

---

## HORAIRES & JOURS DE SERVICE

### DÉJEUNER

Du mercredi au dimanche  
12h à 13h45

### DINER

Du mercredi au samedi  
19h à 21h30

### FERMETURES

Dimanche soir  
Lundi & mardi toute la journée

---

## FORMULE DU DÉJEUNER

Du mercredi au samedi  
*(Hors jours fériés)*

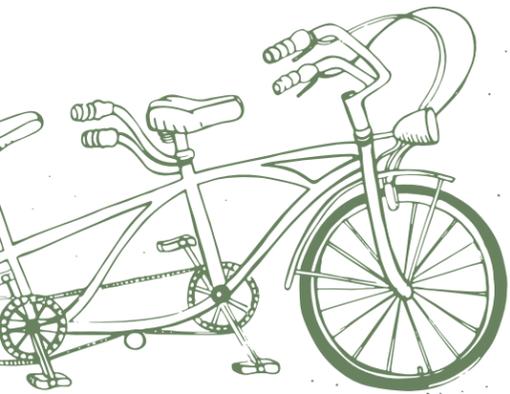
Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
20€

Entrée - Plat - Dessert  
24€

Au choix sur l'ardoise du jour

---





---

## LA CARTE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES SOIRS  
DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS AU DÉJEUNER

---

### ENTRÉES

Tartelette - 15€  
Au tourteau, avocat & vierge de tomate

Pâté de campagne maison - 10€  
du moment

Poêlée d'escargots - 14€  
Fondue de poireaux & émulsion ail rôti

### PLATS

Filet de Bar - 24€  
Courgettes, noisettes & pesto de sauge

Filet de canard - 24€  
Polenta poêlée, tomates confites & olives

Risotto - 22€  
Aux crevettes & chorizo

Poitrine & échine de Roi Rose - 23€  
Petits pois & sucrose

*(option végétarienne sur demande)*

### FROMAGES

Sélection de 3 fromages - 11€

### DESSERTS

Riz au lait - 10€  
Caramel & nougatine pécan

Le tout chocolat - 10€  
Cookie, ganache & glace

Pavlova aux fruits de saison - 12€  
(selon arrivage & disponibilité)

Café gourmand - 13€  
Un p'ti peu d'tout

Glaces & sorbets Maison - 2€ la boule / Affogato - 6€

LE WIFI  
C'EST ICI



Wifi Client



74ruenationale

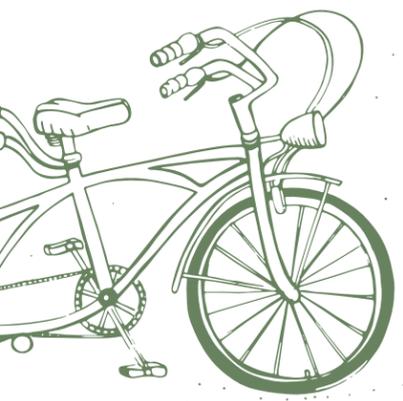
---

Plat enfant 12€: plat de la carte revisité et de taille adapté

Nous nous réservons le droit de facturer un droit de couvert de 12€  
à tous client ne consommant pas de nourriture.

Carte des allergènes sur demande  
Prix en euros - service compris





# En Tandem

RESTAURANT

## BIERES

Blonde  
25cl - 5€/ 50cl - 9.5€

Bière du moment  
25cl - 5€/ 50cl - 9.5€

1664 Sans alcool  
33cl - 6.5€

## APERITIFS

Martini blanc, rouge 5cl - 5€  
Pineau 10cl - 5€  
Ricard 2cl - 5€  
Porto rouge, blanc 12cl - 6€  
Kir 10cl - 6€  
(Chambord, cassis, pêche)  
Kir Solognot 10cl - 7€  
(Chambord & vouvray)

## LES SPRITZ 10€

Apérol - Lakes - Italicus

## LES COCKTAILS

OLD CUBAN - 10€  
Rhum Havana - citron vert - menthe - vouvray

MARGARITA - 10€  
Téquila - triple sec - citron vert

MAI TAI - 10€  
Rhum Kraken & Havana - citron vert - orgeat

NEGRONI - 10€  
Campari - Martini rouge - Gin Citadelle

BRAMBLE - 10€  
Gin Citadelle - citron - Chambord

DARK & STORMY - 10€  
Rhum Kraken & Havana - citron vert - Ginger beer

MOSCOW MULE - 10€  
Vodka Philosophe - citron vert - Ginger beer

AMERICANO - 10€  
Martini rouge - Campari - eau gazeuse

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

Ceci n'est pas un Gintonic  
JNPR n°1 - tonic

Ceci n'est pas un Negroni  
VRMH - BTTR - JNPR

Ceci n'est pas un Spritz  
BTTR - Bulles de Sureau

Ceci n'est pas un Mai Tai  
RHHM - orgeat - citron vert

## BOISSONS CHAUDES

Expresso - 3€  
Allongé - 3€  
Double expresso - 4€  
Latte - 4,50€

Cappuccino - 4,50€  
Thé vert - 4,50€  
Thé noir - 4,50€  
Infusions - 4,50€

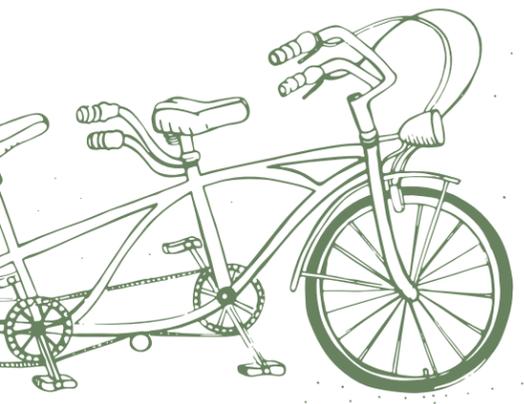
## BOISSONS FROIDES

Thonon 75cl - 6€  
Chateldon 75cl - 6€

Coca / Coca zéro 33cl - 4.5€  
Vals 33cl - 4.5€  
La French - Tonic Water 25cl - 4.5€  
La French - Agrumes - 25cl - 4.5€  
La French - Ginger Beer - 25cl - 4.5€

Limonade maison 25cl - 4.5€  
Thé glacé maison 25cl - 4.5€  
Citronnade maison 25cl - 4.5€  
Jus de fruits (orange ou pomme) 25cl - 4.5€  
Sirops 25cl - 3€

Prix en euros - service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération

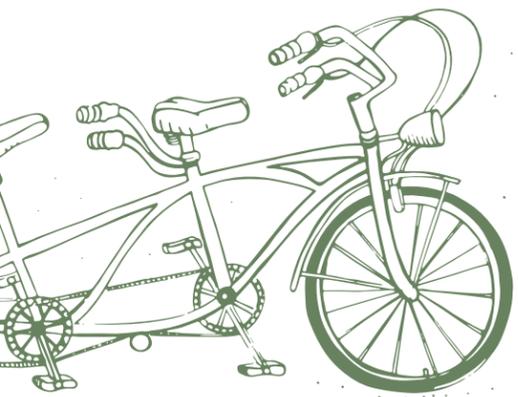


## LES PÉTILLANTS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Vouvray - Domaine Boutet Saunier - NM <i>Chenin - Dosage brut, léger fin &amp; délicat</i>	7€	28€
Crémant de Loire - Armantine - Amirault - NM <i>Chenin/Cabernet Franc/Sauvignon - frais &amp; complexe</i>		34€
Eros - Divin Loire - Rosé <i>Pineau d'Aunis - Tendre (dosage entre sec &amp; demi sec)</i>		35€

## LES BLANCS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Touraine-Sauvignon - Mathieu Vauvy - 2023 <i>Sauvignon - Frais, sec &amp; fruité</i>		20€
VDF - Chardonnay - Les Pierres d'Aurèle - 2023 <i>Chardonnay - Fruits à chaire blanche, frais &amp; gourmand</i>	7€	22€
VDF - N* - Chenin - Les Pierres d'Aurèle - 2023 <i>Chenin - Frais, gourmand &amp; libre (non filtré donc léger trouble)</i>		28€
Sauvignon - Gaïa "la terres mère" - A&E Clavier Divin Loire - 2023 <i>Sauvignon - Récolté à la main sec &amp; salin élevé 9 mois en amphore</i>	7€	35€
Touraine-Sauvignon - Mathieu Vauvy - Grande Cuvée - 2023 <i>Sauvignon - Récolte à la main en mono parcelle, complexe et gourmand</i>		35€
Cour-Cheverny - Domaine Tessier - 2022 <i>Romorantin - Amande douce &amp; minéralité</i>		39€
Sancerre - Domaine Serge Laporte - Millésia - 2022 <i>Sauvignon - Agrumes, pêches de vigne &amp; minéralité</i>		46€
Cheverny - Domaine de Chambord - 2022 <i>Sauvignon/Chardonnay - Agrumes, fruits blancs &amp; fleur de sureau</i>		50€
Coteaux du Layon - Domaine Cady - 2023 <i>Chenin - Liqueux, moelleux &amp; élégant</i>	8€	46€

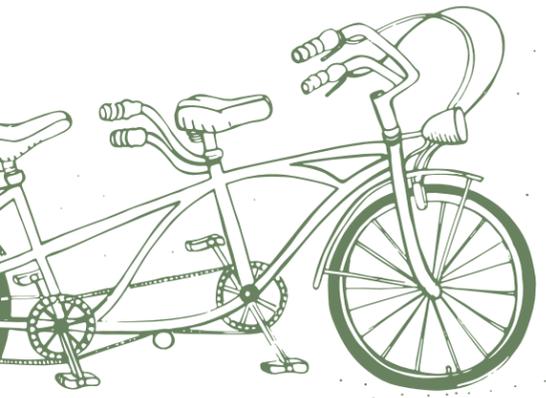


## LES ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Cheverny - Domaine le Portail - Passionnement - 2024 <i>Pinot noir/Gamay - Fringant &amp; léger</i>	7€	26€
VDF - N* - Aunis - Les Pierres d'Aurèle - 2023 <i>Pineau d'Aunis - Léger, arômes fruits rouges &amp; poivre</i>		28€
Touraine-Chenonceaux - St George/Cher - Les Pierres d'Aurèle - 2023 <i>Côt/Cabernet franc - Structuré notes d'épices &amp; tabac</i>	7€	30€
Centaure - "Le Sage" - A&E Clavier Divin Loire - 2023 <i>Pineau d'Aunis - Récolté à la main - Vignes centenaires, léger &amp; notes épicées</i>		35€
Pégase - "Le puissant" - A&E Clavier Divin Loire - 2023 <i>Côt - Récolté à la main - Charpenté, notes de violettes &amp; pivoine, tanins léger</i>		35€
Chinon - Les Granges - Bernard Baudry - 2023 <i>Cabernet Franc - Fruité &amp; croquant</i>		36€
Sancerre - Domaine Serge Laporte - Esprit - 2022 <i>Pinot Noir - Structuré &amp; notes de cerises noires</i>		50€
Cheverny - Domaine de Chambord - 2022 <i>Pinot Noir/Gamay - Floral, aérien &amp; légèrement épicé</i>		50€
Saumur-champigny - Domaine des Sables verts - Les Poyeux - 2021 <i>Cabernet Franc - Racé, notes de cassis, mûres &amp; poivre</i>		55€
Bourgueil - Tenue de soirée - Domaine de l'Oubliée <i>Cabernet Franc - Structuré, charpenté &amp; gourmand</i>		57€

## LES ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Touraine - Alpha rosé - A&E Clavier Divin Loire - 2023 <i>Pineau d'Aunis - sec, vif &amp; épicé</i>	6€	28€
VDF - N* - Les Pierres d'Aurèle - 2023 <i>Gamay - gourmand &amp; rond</i>	7€	29€



# En Tandem

RESTAURANT

---

## GIN

Hendricks 5cl - 7€  
Citadelle 5cl - 7€

## RHUM

Havana Club 3 ans 5cl - 7€  
Kraken 5cl - 7€

## VODKA

Philosophe 5cl - 7€

## WHISKY

Glenmorangie 10 ans 5cl - 7€  
Le whisky des Français 5cl - 8€  
Nikka from the Barrel 5cl - 9€

## DIGESTIFS

Menthe pastille - 5cl - 5€  
Liqueur de citron - La Pulpeuse - 5cl - 5€  
Eau de vie de poire - 5cl - 7€  
Armagnac - 5cl - 8€  
Cognac - 5cl - 8€

---

Prix en euros - service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération

