



DÉGUSTATION

Vin rouge,  
*Domaine de Chambord,*

2018

**Le verre de vin rouge** (12.5cl)...4.50€  
**La bouteille de vin rouge** (75cl)...22.50€

### Le vignoble de Chambord

Le projet viticole de Chambord est un projet historique, patrimonial, écologique et économique. En 1518, François 1<sup>er</sup> entreprend la construction de son « bel et somptueux édifice ». La même année, il fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne depuis Beaune en Bourgogne. On peut penser que le cépage appelé aujourd'hui le romorantin est bien issu de celui qu'affectionnait le Roi de France il y a cinq siècles...

En 2015, dans sa mission de conservatoire du patrimoine et dans un esprit d'éco-responsabilité, le Domaine national de Chambord prend la décision de replanter des vignes, à moins de deux kilomètres du château, au lieu-dit « l'Ometrou ».

À mille quatre cents mètres du château, un seul bloc de quatorze hectares a été planté selon une exposition Nord-Sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangé en sous-sol à de l'argile.

À terme, les vins produits seront constitués d'un rouge correspondant à un assemblage de pinot noir et de gamay (84% pinot noir et 16% gamay, conformément au cahier des charges « **AOP Cheverny** »), d'un blanc issu du « cépage orbois » assemblé avec la surface plantée en « cépage sauvignon » (60% sauvignon et 40% orbois, conformément au cahier des charges « **AOP Cheverny** ») et d'un vin blanc pur : le romorantin.

## BOISSONS

### Eaux

Evian (1L)...3.50€  
Badoit (1L)...4.00€  
Evian (50cl)...2.00€  
Badoit (50cl)...2.50€  
Badoit rouge (50cl)...2.50€  
Volvic infusion hibiscus bio (37cl)...3.00€  
Volvic infusion rooibos bio (37cl)...3.00€

### Jus de fruits

Tropicana orange (25cl)...3.00€  
Tropicana pomme douce (25cl)...3.00€

### Sodas

Pepsi (50cl)...3.50€  
Pepsi max (50cl)...3.50€  
Orangina (50cl)...3.50€  
Schweppes tonic (33cl)...3.00€  
Limonade (25cl)...2.50€  
Diabolo (25cl)...3.00€  
Sirop à l'eau (25cl)...1.50€  
May Tea, pêche ou menthe (33cl)...3.50€

### Bières

Stella Artois (25cl)...3.00€ / (50cl)...6.00€  
Leffe royale (25cl)...4.00€ / (50cl)...8.00€

### Vins et champagne

Verre de vin blanc Aoc Cheverny, 2018 (12cl)...4.50€  
Bouteille de vin blanc Aoc Cheverny, 2018 (75cl)...22.50€  
Coupe de champagne Napoléon Tradition (10cl)...7.00€  
Bouteille de champagne Napoléon Tradition (75cl)...40.00€

### Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné, allongé...2.00€  
Double expresso...3.00€  
Chocolat chaud...3.00€  
Thé Dammann (earl grey, fruits rouges, breakfast, thé vert menthe, thé vert citron, tisane du berger)...3.00€  
Café ou chocolat viennois...3.50€  
Supplément lait...0.50€



Café  
d'Orléans

Chef Olivier BERNARD

## ENTRÉES

☰ Soupe de légumes  
(produits locaux)  
5.00€

~~~

☰ Salade de chèvre chaud  
au miel de Chambord  
et rillons de Tours  
7.00€

## DESSERTS

Assiette de fromages locaux  
4.50€

~~~

Yaourt fermier du Croc du Merle  
3.00€

~~~

☰ Crumble aux pommes  
6.00€

~~~

☰ Gâteau au chocolat et au noix,  
crème anglaise  
6.00€

~~~

Café ou thé gourmand  
6.00€

## PLATS

☰ Salade de saison, pommes  
de terre et rillons de Tours tièdes,  
tartine de Sainte Maure  
de Touraine au miel de Chambord  
15.00€

~~~

Galette de pommes de terre berrichonne,  
crème de champignons,  
salade de saison  
12.00€

~~~

☰ Suprême de poulet fermier  
de l'Orléanais label rouge,  
crème de citron, légumes du moment  
16.00€

~~~

Ardoise de fromages locaux, terrine de cerf  
et rillettes de sanglier de Chambord  
10.00€

~~~

☰ Plat du jour  
14.00€

☰ Fait maison



Service compris - Prix TTC



## FORMULE

16.90€

Plat du jour

~~~

Café gourmand

## MENU ENFANT

8.00€

### PLAT

Lasagnes à  
la bolognaise  
ou

☰ Filet de poulet,  
garniture du jour

### DESSERT

Moelleux au chocolat

### BOISSON

Au choix (25cl)