



LE TAZON

BAR - RESTAURANT





NOS FORMULES À CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi

Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	25€
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)	31€

NOS PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER POUR TAZONER !

Possibilité de faire une planche pour une personne à 13€

La planche « Val de Loire » (Rillons, terrine de sanglier, rillettes de Tours, saucisson à l'ail, Tomme de Touraine, Pyramide de Valençay, galette de pomme de terre)	26€
La planche « du pêcheur » (Terrine de thon, truite fumée, perles marines au saumon, tataki de thon)	26€

NOS ENTRÉES

Pâté Berrichon aux pommes de terre, crème parfumée à la truffe, salade de mâche	10€
Légumes de saison rôtis, Houmous libanais, herbes aromatiques et pain croustillant	10€
Velouté de légumes oubliés, œuf parfait « bio », brisures de Châtaigne	11€
Saumon mi-cuit, avocat, mangue et crème à la moutarde d'Orléans, crumble de parmesan et pousses d'épinards	11€

LE COIN DES FRAÎCHEURS

La salade César	18€
La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)	18€
Poke Bowl (Falafel , saumon ou karaage de poulet)	18€





NOS PLATS

CÔTÉ MER

Crab & Salmon roll, céleri et pomme Granny, frites et salade	20€
Pavé de sandre au Reuilly blanc, fondue de poireaux	19€
Dos de cabillaud rôti sur peau, sauce coco au curry, légumes oubliés	19€

VEGAN

Tajine de légumes du moment aux amandes et pruneaux, boulgour	17€
Galette de sarrasin butternut, champignons au lait d'amande, tofu fumé	17€

CÔTÉ TERRE

Échine de porc du Val de Loire sauté à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre	18€
Suprême de poulet de l'Orléanais à pattes bleues aux champignons, gratin Sarladais	20€
Entrecôte 300g, sauce Bleu de Bresse, frites et salade	29€
Tartare de bœuf au couteau "Chavignol"	20€

«Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »

LES PLATS À PARTAGER...

OU NON !

Possibilité de faire pour une personne

Pappardelle grande aux crevettes et brocoli, crème de crustacés, pétales de Parmesan	36€
Goulash de veau au paprika et zestes de citron, polenta crémeuse	38€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages régionaux	11€
Sablé Breton tropical façon cheesecake	10€
Mi-cuit au chocolat, sorbet passion	10€
Semoule crémeuse au lait de coco, kiwi bio	9€
Granola bowl à la faisselle de Rians façon « Belle Hélène »	9€
Gaufres de Bruxelles à partager, Chantilly, confiture et sauce chocolat	18€



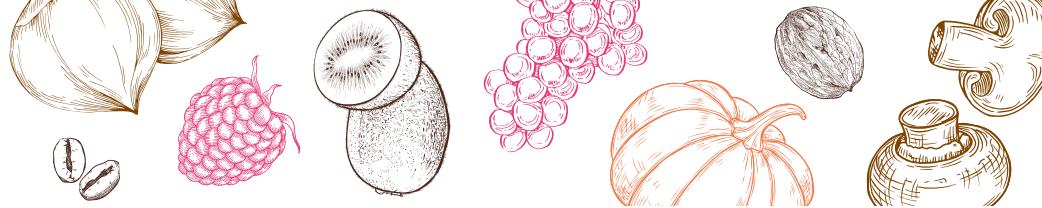
Végétarien



Végan



Sans Gluten



NOS APÉRiTIFS

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9€		46€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12€	36€	59€

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Vouvray pétillant Brut- 13%	7€	25€
-----------------------------	----	-----

APÉRiTIFS

Porto Graham's rouge ou blanc - 19% 6cl	6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl	5,40€
Campari - 25% 6cl	5,40€
Kir au Bourgogne blanc- 15cl <i>Avec sa crème de Bourgogne Carton, cassis, mûre, framboise ou pêche</i>	7€
Lillet blanc - 17% 6cl	6€

CIDRE

Appie brut de France - 4,7% 33cl	6,50€
----------------------------------	-------

NOS BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken - 5%	4,60€	7,60€
La bière du moment	5,60€	8,60€

BIÈRES BOUTEILLES

Bière artisanale locale «Brasserie Bos » <i>Blonde, Blanche, IPA 33cl</i>	7€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye <i>Ronde & sucrée - 6,5% 33cl</i>	5,50€
Grimbergen blonde bière d'abbaye <i>Agrumes et épices - 6,7% 33cl</i>	5,50€
Desperados original <i>Notes d'agrumes et arômes de tequila - 5,9% 33cl</i>	5,50€
Desperados virgin 0,0% <i>Notes d'agrumes et citron - 33cl</i>	5,50€
Heineken virgin 0,0%33cl	5,50€
Pelforth brune -Caramélisée - 6.5% 33cl	5,60€
Chouffe blonde - Riche & fruitée - 8% 33cl	6,50€
Lagunitas IPA <i>Amère aux notes d'agrumes - 6,2% 35,5cl</i>	6,50€



NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ NESPRESSO

Expresso	2,50€
Double expresso	4€
Cappuccino	4,90€

THÉS KUSMI TEA

Thés noirs

Thé Prince Wladimir (bio) Thé noir, agrumes, vanille et épices
English Breakfast (bio) Thé noir de Ceylan et d'Assam
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

4€

Thés verts

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

4€

INFUSIONS

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

4€

Infusion verveine

Infusion camomille



LATTÉS

Chocolat Commerce Équitable Monbana (bio)
Latte Macchiato

4€
5,50€

NOS BOISSONS FROIDES

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,60€	4,60€
San Pellegrino		3,60€	4,60€
Perrier	4€		

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cl

4,50€

Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Red bull,
Fuze Tea pêche 25cl

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

4,50€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR (33CL)

7,50€

Thé glacé maison
Soda artisanal Mona citron - citron vert
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et peu sucré

NOS VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon « Les Thureaux » <i>Joseph Mellot, 2024</i>	8,50€	23€	39€
AOP Reuilly <i>Mathieu & Renaud Mabillot, 2024</i>	7€		31€
AOP Bourgueil « Domaine Lorieux » <i>Pascal Lorieux, 2019</i>			34€
AOP Beaujolais Lancié « Domaine des nugues » <i>Gilles Gelin, 2022/2023</i>			40€
AOP Bordeaux « Château Reignac » <i>Yves Vatelot, 2020</i>	11€		48€
AOP Minervois « Mas du loup » 2022	8€		36€

NOS VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon « Les Thureaux » <i>Joseph Mellot, 2024</i>	8€	23€	37€
AOP Reuilly <i>Mathieu & Renaud Mabillot, 2024</i>	7€		31€
IGP Pays d'Oc « Infini » 2024, 100% viognier	7€		30€
AOP Vouvray sec « Les Tuffes » <i>Maison Darragon, 2024</i>	6,50€		28€
AOP Chablis « Domaine du Colombier » <i>Guy Mothe et ses fils, 2023</i>	11€		56€

NOS VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
AOP Reuilly gris « Jean Michel Sorbe », 2023	7,50€	33€
AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirasse » <i>Charles Saumade, 2024 BIO</i>		28€
AOP Côtes de Provence « Domaine Saint Victorin » <i>Christian Troin, 2024 BIO</i>	8€	35€

ET BIEN PLUS ENCORE...

DEMANDEZ NOTRE CARTE CHIC DU TAZON !

Prix nets (PR) **

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



Végétarien Végan Sans Gluten

