



# CARTE



## Our Starters

Poached egg with shallot cream – 5€

Small Loire Valley salad with Touraine Rillons– 6.50€

Sausage clafoutis with red wine sauce - 6€

Panna cotta with smoked salmon and Sainte-Maure-de-Touraine – 8€

## Our main courses

Loire Valley salad with Touraine Rillons and poached egg – 15€

1846's Burger, homemade fries , Charolais minced steak, Tomme de Touraine - 19€

Margengo veal sauté (VVF), mashed potatoes – 18€

VBF sirloin, homemade fries, snacked salad, peper caramel sauce – 21€

Roasted sea bream fillet, zucchini flan, mashed potatoes – 19€

## Our cheese plate

Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine, Olivet Orléanais, fig chutney – 8€

## Our desserts

Lemon verrine with cookies crumbs – 5.50€

Strawberry and minth soup as a cappucino – 6.50€

Dark and blond chocolate cake, mango passion fruit coulis, sweet cream – 7.50€

Pistachio cake, raspberry sorbet – 7.50€

Petites douceurs du 1846 (lemon-cookie verrine, chocolate cake, mini pistachio cake), served with a hot drink (tea, coffee...) – 9,50€

## Chef's special- Choices on the slate

Starter & Main course or Main course & Dessert - 19€

Starter, Main course and Dessert - 24€

**Get on board with the 1846 !**

**Doriane Roger and Chef Thomas Lemaire's teams will take you to travel through taste and greed, with Loire Valley products and wines.**

*All our meats are born, raised and slaughtered in France - Net prices, service included  
Please ask our staff if you have any allergy*

# CARTE



## Nos entrées

Œuf poché à la crème d'échalotes – 5€

Petite salade du Val de Loire aux rillons de Touraine – 6.50€

Clafoutis à la saucisse de MontLouis, sauce au vin rouge - 6€

Panna cotta au saumon fumé et Sainte-Maure-de-Touraine – 8€

## Nos plats

Grande salade du Val de Loire aux rillons de Touraine et oeuf poché – 15€

Burger du 1846, frites maison, steak haché Charolais, Tomme de Touraine - 19€

Sauté de veau Marengo VVF, écrasé de pommes de terre – 18€

Faux-filet VBF, frites maison, sucrose snackée, sauce caramel de poivre – 21€

Filet de dorade Royale rôtie, flan de courgettes, écrasé de pommes de terre – 19€

## Notre assiette de fromages

Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine, Olivet Orléanais, chutney figue – 8€

## Nos desserts

Verrine citron, brisures de cookie – 5.50€

Fraise mentholée comme un cappuccino – 6.50€

Moelleux au chocolat noir et blond, coulis mangue passion, crème sucrée – 7.50€

Financier pistache, sorbet framboise – 7.50€

Petites douceurs du 1846 (verrine citron-cookie, moelleux au chocolat, mini financier pistache), accompagnées d'une boisson chaude (thé, café ...)- 9,50€

## Suggestion du Chef - Formule sur l'Ardoise

Entrée & Plat ou Plat & Dessert - 19€

Entrée, Plat & Dessert - 24€

**Montez à bord du 1846 !**

**L'équipe de Doriane Roger et du Chef Thomas Lemaire vous accompagne pour un voyage gourmand autour des produits et vins du Val de Loire.**

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Prix nets, service compris  
Si vous avez des allergies, merci de consulter notre équipe*



# CARTE



## Suggestion du Chef sur l'ardoise / Chef's specials on the slate

Entrée & Plat ou Plat & Dessert / *Starter & Main course or Main course & Dessert* - 19€

Entrée, Plat & Dessert / *Starter, Main course & Dessert* - 24€

### Entrées / Starters

Oeuf poché à la crème d'échalotes / *Poached egg with shallot cream* - 5€

Petite salade du Val de Loire aux rillons de Touraine / *Small Loire Valley salad with Touraine Rillions* - 6.50€

Clafoutis à la saucisse de MontLouis, sauce au vin rouge / *Sausage clafoutis with red wine sauce* - 6€

Panna cotta au saumon fumé et Sainte-Maure-de-Touraine / *Panna cotta with smoked salmon and Sainte-Maure-de-Touraine* - 8€

### Plats / Main courses

Grande salade du Val de Loire aux rillons de Touraine et oeuf poché / *Loire Valley salad with Touraine Rillions and poached egg* - 15€

Burger du 1846, frites maison, steak haché Charolais, Tomme de Touraine / *1846's Burger, homemade fries, Charolais minced steak, Tomme de Touraine* - 19€

Sauté de veau Marengo VVF, écrasé de pommes de terre / *Margengo veal sauté (VVF), mashed potatoes* - 18€

Faux-filet VBF, frites maison, sucrose snackée, sauce caramel de poivre / *VBF sirloin, homemade fries, snacked salad, peper caramel sauce* - 21€

Filet de dorade Royale rôtie, flan de courgettes, écrasé de pommes de terre / *Roasted sea bream fillet, zucchini flan, mashed potatoes* - 19€

### Assiette de fromages / Cheese plate

Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine, Olivet Orléanais, chutney figue / *fig chutney* - 8€

### Desserts / Dessert

Verrine citron, brisures de cookie / *Lemon verrine with cookies crumbs* - 5.50€

Fraise mentholée comme un cappucino / *Strawberry and minth soup as a cappucino* - 6.50€

Moelleux au chocolat noir et blond, coulis mangue passion, crème sucrée / *Dark and blond chocolate cake, mango passion fruit coulis, sweet cream* - 7.50€

Financier pistache, sorbet framboise / *Pistachio cake, raspberry sorbet* - 7.50€

Petites douceurs du 1846, accompagnées d'une boisson chaude au choix / *Desserts with hot beverage* - 9,50€

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Prix nets, service compris  
Si vous avez des allergies, merci de consulter notre équipe  
*All our meats are born, raised and slaughtered in France - Net prices, service included  
Please ask our staff if you have any allergy*