



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€

Pollock rillettes with toasts - 6€

Our main courses

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

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

Veggie Burger with sweet potatoe steak honey and rosemary, fries, Sainte-Maure-de-Touraine - 16€

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

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

Roasted sea sea bass fillet, leek flan, mashed sweet potatoes with cinnamon – 20€

Our cheese plate

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

Our desserts

Poached pear with toasted brioche, creamy caramel - 6€

Pistachio crème brûlée - 7€

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

Almond and hazelnut cake, pralin ice cream – 7.50€

Petites douceurs du 1846 (mini crème brûlée, chocolate cake, mini hazelnut 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€
- Rillettes de Lieu Noir et ses toasts - 6€

Nos plats

- Grande salade du Val de Loire aux rillons de Touraine et oeuf poché - 15€
- Burger du 1846, frites maison, steak haché Charolais, Sainte-Maure-de-Touraine - 19€
- Burger Végétarien à la patate douce rôtie au miel et romarin, frites maison, Sainte-Maure-de-Touraine - 16€
- Sauté de veau Marengo VVF, écrasé de pommes de terre - 18€
- Faux-filet VBF, frites maison, sucrine snackée, sauce caramel de poivre - 21€
- Filet de bar rôti, purée de patate douce à la cannelle, flan de poireaux - 20€

Notre assiette de fromages

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

Nos desserts

- Poire pochée et brioche toastée, caramel crémeux - 6€
- Crème Brûlée à la pistache - 7€
- Moelleux au chocolat noir et blond, coulis mangue passion, crème sucrée - 7.50€
- Financier aux amandes et noisettes, boule de glace au pralin - 7.50€
- Petites douceurs du 1846 (crème brûlée pistache, moelleux au chocolat, financier aux amandes), 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.



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

Œuf 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€

Rillettes de Lieu Noir et ses toasts / *Pollock rillettes with toasts* - 6€

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, Sainte-Maure-de-Touraine / *1846's Burger, homemade fries, Charolais minced steak, Sainte-Maure-de-Touraine* - 19€

Burger Végétarien à la patate douce, frites maison, Sainte-Maure-de-Touraine / *Veggie Burger with sweet potatoe steak, homemade fries, Sainte-Maure-de-Touraine* - 16€

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

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

Filet de bar rôti, purée de patate douce à la cannelle, flan de poireaux / *Roasted sea bass fillet, leek flan, mashed sweet potatoes with cinnamon* - 20€

Assiette de fromages / Cheese plate

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

Desserts / Dessert

Poire pochée et brioche toastée, caramel crémeux / *Poached pear with toasted brioche, creamy caramel* - 6€

Crème Brûlée à la pistache / *Pistachio crème brûlée* - 7€

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 aux amandes et noisettes, boule de glace au pralin / *Hazelnut cake, pralin ice cream* - 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*