



5 place Gaston Pailhou - 37000 TOURS
Tél: 02 47 38 68 49 / restaurant@rodolphelemeunier.fr

7j/7

www.rodolphelemeunier.fr



★ ★ ★ 10 YEAR ANNIVERSARY ★ ★ ★

CHEESE IS SUPER COOL

Paris

Tokyo

New York

San Francisco

CHEESE FOR LIFE

Hong Kong

**MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
WORLD BEST CHEESEMONGER
2007**

Rodolphe Le Meunier a reçu le goût du fromage en héritage, en naissant dans une famille de fromagers. C'est au cœur de la Vallée de la Loire, au sein de sa fromagerie à la Croix-en-Touraine, qu'il développe son savoir-faire d'exception. Chaque fromage est sélectionné auprès des meilleurs producteurs et affiné avec soin dans ses caves afin d'exprimer au mieux toutes ses saveurs aromatiques et la typicité de son terroir. C'est un véritable travail d'équilibriste qui se révélera en bouche de la première à la dernière bouchée.

Sacré Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International en 2007, Rodolphe Le Meunier est reconnu pour son talent et son exigence de qualité tant en France qu'à l'international. Tours, Paris, New York, San Francisco, Tokyo, Hong Kong, etc... ses fromages sont distribués dans les meilleures épiceries fines et les plus grands restaurants aux quatre coins du monde.

Le [R], son restaurant tourangeau, vous offre une cuisine de marché avec de belles émotions gourmandes.

Rodolphe Le Meunier inherited the taste for cheese from his family, being born in a family of cheese makers. It is in the heart of the Loire Valley, in his affinage center in la Croix-en-Touraine that he develops his exceptional know-how. Each cheese is selected from the best producers and is aged with care in his caves in order to express its best aromatic flavours and its characteristics of the terroir. It is truly a work of balance and this is revealed from the first to the last bite.

Winning Best Craftsmen of France and Best International Cheesemonger in 2007, Rodolphe Le Meunier is renowned for his talent and his high quality standards both in France and abroad. Tours, Paris, New York, San Francisco, Tokyo, Hong Kong, etc... his cheeses are distributed to the best delicatessen shops and the finest gastronomic restaurants around the world.

[R], his restaurant in Tours, offers a market style cuisine with delightful gourmet recipes.

LES ENTRÉES

Starters

BEIGNETS DE STE MAURE Ste Maure goat cheese beignets	13,00€
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET SA MOUSSE SALERS Mushroom cream and Salers cheese mousse	9,00€
FOIE GRAS MAISON TRUFFÉ Homemade foie gras with truffles	16,90€
CANNELLONI DE CHÈVRE FRAIS Fresh goat cheese cannelloni	12,00€
GRAVELAX DE SAUMON, CHANTILLY DE VIEUX GOUDA Salmon gravlax, old Gouda whipped cream	15,90€
TERRINE DE CANARD À LA VIEILLE MIMOLETTE Duck terrine with old Mimolette	9,90€

LES PLATS

Main courses

MUNSTER FRIT Fried Munster	13,00€
FONDUE Cheese fondue	
- au vin jaune (with yellow wine)	17,00€
- aux morilles (with morels)	19,00€
ROULÉ DE BOEUF AU COMTÉ Beef roll with Comté	20,00€
PARMENTIER D'AGNEAU À LA BOUYGUETTE, JUS DE VIANDE AU THYM Lamb pie with Bouyquette cheese, thyme juice	24,90€
ENTRECÔTE SAUCE FROMAGES DU MOULIN (MIN 280G) Rib steak with cheese sauce (0.66lb)	22,90€
FILET DE BOEUF, SAUCE FOIE GRAS & TRUFFES ET CAMEL DE CHINON Fillet steak with foie gras and truffles sauce and Chinon red-wine caramel	24,00€
SUPRÊME DE PINTADE FARCI AU FOIE GRAS Guinea fowl supreme stuffed with foie gras	17,00€
POISSON DU MARCHÉ* ET SA SAUCE MOULES AU SAFRAN Fish with saffron mussel sauce*	22,50€

*selon l'arrivage / upon arrival

LES ASSIETTES DE FROMAGES

Cheese plates

3 FROMAGES	8,00€
5 FROMAGES	10,00€
7 FROMAGES	12,00€

LES DESSERTS MAISON

Homemade desserts

TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE

Tiramisu with chocolate and hazelnut

CRUMBLE FRUITS DE SAISON

Crumble with seasonal fruits

CRÈME VANILLE ET CARMEL BEURRE SALÉ

Vanilla cream with salted butter caramel

FONDANT AUX 2 CHOCOLATS

Chocolate fondant

TARTE FINE AUX POMMES

Apple thin tart

LE PARFAIT AU CIT[R]ON

Lemon tart

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND

6,50€

7,50€

LE PLAT DU JOUR

Today's special

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi
Monday-Friday, lunch only*

Concocté chaque jour au gré des saisons, des produits, des envies...
Realized every day according to the seasons, products, desires...



9,90€

LA FORMULE DU [R]

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi
Monday-Friday, lunch only*

entrée + plat du jour/ plat du jour + fromage ou dessert: 16,90€
starter + today's special / today's special + cheese or dessert

entrée + plat du jour + fromage ou dessert: 19,90€
starter + today's special + cheese or dessert

(hors boisson)

VELOUTE DE LA SEMAINE

Soup of the week

OU

TERRINE DU [R]

Terrine



PLAT DU JOUR

Today's special



ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Cheese plate - 3 slices

OU

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON

Crumble with seasonal fruits

LE MENU DU [R]

entrée + plat + fromage ou dessert: 24,90€
starter + plate + cheese or dessert

entrée + plat + fromage + dessert: 29,90€
starter + plate + cheese + dessert

(hors boisson)

VELOUTÉ DE SAISON

Seasonal soup

ou

TERRINE À LA VIEILLE MIMOLETTE

Terrine with old Mimolette



BAVETTE D'ALOYAU AU ROQUEFORT (MIN 180G)

Sirloin steak with Roquefort

ou

POISSON DU MARCHÉ

Fresh fish



ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Cheese plate - 3 slices



CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON

Crumble with seasonal fruits

ou

FONDANT AUX 2 CHOCOLATS

Chocolate fondant

LES HUÎTRES BRICOU

Oysters

Huîtres Marennes Oléron

(uniquement le samedi et dimanche, Saturday-Sunday only)

CLAIRES n°4

- assiette de 6 **10,00€**
- assiette de 12 **18,00€**

CLAIRES n°3

- assiette de 6 **12,00€**
- assiette de 12 **22,00€**

SPECIALES n°3

- assiette de 6 **14,00€**
- assiette de 12 **26,00€**

LE B[R]UNCH

Tous les dimanches de 11h à 15h

PLATEAU DE FROMAGES
+
ASSIETTE DE CHARCUTERIE
+
DESSERT

16,90€
(hors boissons)