



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

Horaires de service au restaurant:
12h-14h / 19h-22h

www.rodolphelemeunier.fr





Rodolphe Le Meunier

Meilleur Ouvrier de France/International 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.

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.

He was awarded Meilleur Ouvrier de France (Best of Craftsman) and World Best Cheesemonger in 2007. Rodolphe Le Meunier is known for his talent and his high-quality standards.

Rodolphe Le Meunier cheeses are shipped globally to Europe, Asia & America and are found in the finest specialty retail shops as well as the most renowned restaurants in the world.

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

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

Le Plat du jour

11,90€

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...

La Suggestion du Chef

Voir ardoise

See blackboard

Menu Découverte

24,90€ (entrée+plat+dessert) 19,90 (entrée+plat ou plat+dessert)
(hors boisson/excluding drinks)

A l'unité : entré 7,50€, plat 16,50€, dessert 7,00€
(Tout nos plats sont disponibles hors menu)

Entrées

Panaché de Tomates et sa Mozzarella di Buffala*7.10
Mix tomatoes with Mozzarella di Buffala

OU

Terrine de canard à la vieille Mimolette*1.3.10
Duck terrine with old Mimolette

Plats

**Médailon de volaille, farce à l'Abondance et aux morilles,
purée de patates douces***7.1
Poultry medaillon stuffed with Abondance cheese and morels

OU

Poisson du marché, sauce vierge et sa poêlée de légumes*4.7.2
Fish from the market, virgin sauce and fry vegetables

Desserts

Le Duo de Fromages*7.10.8
Cheeses duo

OU

Onctueux de faisselle de chèvre au miel*3.7
Faisselle goat's creamy cheese with honey

OU

Brioche perdue façon Grand-mère*5.1.8
Brioche perdue in the style of Grandmother

Nos Spécialités

Planches Apéritifs

Fromages^{*7.10} 8,00€ (petite) - 12,00€(grande)

Fromages et Charcuterie^{*7.10} 10,00€ (petite) - 15,00€ (grande)

Entrées

Beignets de Ste Maure^{*1.3.7.8-} 13,00€ les 4

Samossas aux fromages^{*1/7-} 8,00€ les 4

Salade de Chèvre chaud fumé^{*1.7.10} - 13,00€

Plats

Double cheese burger, bacon et frites maison^{*1.7-} 17,00€

Entrecôte, sauce au fromage et frites maison^{*7-} 22,00€ (280gr) - 28,00€ (400gr)

Roulé de boeuf au Comté et pomme Grenaille^{*7-} 22,00€

Assiettes de Fromages ^{*7.8.10}

3 Fromages 8,00€

5 Fromages 10,00€

7 Fromages 12,00€

Menu Gourmand

35,90€ (entrée+plat+dessert) 29,90 (entrée+plat ou plat+dessert)
(hors boisson/excluding drinks)

A l'unité : entrée 13,00€, plat 22,00€, dessert 8,00€
(Tout nos plats sont disponibles hors menu)

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney et son croustillant du trappeur *1.3.

Foie gras mit cuit, Chutney and his Trappeur crispy

ou

Tataki de saumon, Crémeux des Cîteaux et son méli-mélo de légumes*

Salmon tataki, Crémeux des Cîteaux cheese and his méli-mélo of vegetable

ou

Tartare de boeuf au couteau, Parmesan et pesto*

Beef tartare, Parmesan cheese and pesto

Plats

Ballotine de lotte aux herbes, beurre blanc aux algues et son riz parfumé*

Ballotine of monkfish with herbs, whit seaweed butter and his fragrant rice

ou

Filet mignon de veau et son jus corsé, Fougutte au thym et pommes de terres Grenailles*7.

Filet mignon of veal and his full-bodied juice, Fougutte cheese with thyme and Grenailles-potatoes

ou

Magret de canard, pleurotes et légumes glacés avec ses girolles de brebis à l'Espelette*

Duck breast, pleurotes and vegetable with girolles of sheep's cheese with espelette

Desserts

Les 4 Fromages*7.

4Cheeses

ou

Parfait glacé à la truffe*3

Perfect truffe ice cream

ou

Le citron dans tous ses états*

The lemon in all its states

ou

Chocolat cœur framboise*5.1.8

Chocolate with raspberry heart

Le Menu Enfant^{10,00€}

- Children's menu

Sirop à l'eau de Monin
Fruit Syrup of Monin beverage

Steak haché
Chopped steak

ou

Poisson du marché^{*4}
Fish of the market

2 boules de glace^{*7}
2 scoops of ice cream

ou

Brioche perdue façon Grand-mère^{*5.1.8}
Brioche in the style of Grandmother

(Accompagnement au choix : frites maison ou légumes)
(Choice accompaniment: homemade French fries or vegetables)

*Pour les allergènes, se référencer au tableau à la fin de cette carte.
*For food allergy sufferers, please refer to the list at the end of the menu.

Les Allergènes

Certains plats peuvent contenir certaines substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

Veuillez trouver ci-dessous la liste des aliments allergènes (annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

1. Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
Cereales containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut...
2. Crustacés et produits à base de crustacés
Crustaceans
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
Eggs
4. Poissons et produits à base de poissons
Fish
5. Arachides et produits à base d'arachides
Peanuts
6. Soja et produits à base de soja
Soy
7. Lait et produits à base de lait
Milk
8. Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, et produits à base de fruits à coque.
Tree nut: almond, hazelnut, walnut, pine nuts, brazil nut, pecan nut, pistacchio....
9. Céleri et produits à base de céleri
Celery
10. Moutarde et produits à base de moutarde
Mustard
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Sesame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
Sulphur dioxide/sulphites
13. Lupin et produits à base de lupin
Lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques
Molluscs

LE B[R]UNCH

Tous les dimanches de 11h à 15h
every sunday 11am to 3pm

- LE BUFFET -

Entrées - Salades de saison
starters-Seasonal salads

Plateaux de fromages
Cheeseboard

Desserts

24,90€
(hors boissons)

12,90€
(pour les - de 12 ans)