



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 to 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€
Today's special

*Tous nos plats sont concoctés chaque jour au gré des saisons,
des produits, des envies...*
*All our dishes are concocted every day according to the seasons,
products, desires...*

Prix nets service compris / TVA 10%

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

Menu Découverte

Entrée + Plat + Dessert - 30€ / Entrée + Plat + Fromage + Dessert - 35€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 25€

(hors boisson/excluding drinks)

A l'unité : Entrée - 8€ / Plat - 19€ / Dessert - 7€

(Tous nos plats sont disponibles hors menu)

Entrées

Starter

Saumon fumé{Marco Polo} du moulin du couvent, sablé aux Vieux Gouda^{*1.3.4.7.11}
et crème épaisse aux herbes

Smoked salmon, grated old Gouda with fines herbs cream

ou

Foie Gras au poivre de Sichuan rouge, tuile de Parmesan et toast de brioche^{*1.7.}

Foie gras with Sichuan red pepper, Parmesan tile and brioche toast

ou

Crèmeux de légumes oubliés, mousse de Gouda aux truffes^{*7}

Creamy vegetables, Gouda with truffles mousse

Plats

Main course

Noix de St Jacques, coulis de potimarron, champignons du moment,
sauce crèmeux des Citeaux^{*4.7}

Scallop, pumpkin coulis, mushroom, crèmeux de Citeaux cheese sauce

ou

Volaille farcie à l'Adarré et purée de pommes de terre^{*3.7.}

Stuffed poultry with Adarré cheese and mashed potatoes

ou

Epaule d'agneau cuite 7 heures, poêlée de légumes verts
et condiments Couronne de Touraine^{*7}

7 hours cooked shoulder of Lamb, green vegetables steak and condiments

Couronne de Touraine

ou

Risotto au Lanza à la truffe et ses minis légumes^{*7}

Lanza with truffles risotto and mini vegetables

Desserts

Dessert

Assiette de 3 fromages affinés^{*7.10}

3 Matured Cheeses plate

ou

Nougat glacé, coulis de framboise^{*.3.7.}

Nougat glacé, raspberry coulis

ou

Cheese cake, coulis de mangue passion^{*1.3.7.8}

Cheese cake, passion mango coulis

ou

Douceur chocolat Guanaja et croustillant feuillantine^{*7.8}

Guanaja chocolate sweetness and crispy feuillantine

ou

Notre café gourmand^{*3.7.8}

SPÉCIALITÉS DU [R]

Beignets de Ste Maure^{*1.3.7.8} - 13€ (4 pièces)
Ste Maure goat cheese beignets

Samossas aux Fromages^{*1.7} - 8€ (4 pièces)
Cheese Samossas

Toasts de chèvre chaud de Buchette de Touraine Fumée et salade^{*1.7.10} - 12€
Smoky goat cheese of Touraine on toast with salad

Burge[R] Double Cheese et frites maison^{*1.7} - 17€
Double cheese Burger and homemade French fries

Cheese Burge[R] sauce aux Morilles et frites maison^{*1.7} - 19€
Cheese Burger with Morels sauce and homemade French fries

Roulé de boeuf au Comté 18 mois d'affinage et pommes de terre ratte^{*7} - 20€
Beef roll with Comté 18 month Matured and potatoes

ASSIETTES DE FROMAGES AFFINÉS^{*7.8.10}

par Rodolphe Le Meunier Meilleur Ouvrier de France
Matured Cheese plates

Assiette de 3 Fromages Affinés - 8€

Assiette de 5 Fromages Affinés - 10€

Assiette de 7 Fromages Affinés - 12€

PLANCHES APÉRO

Planche de Fromages Affinés^{*7.10}
Matured Cheese board

Petite / Small - 9€ - Grande / Large - 13€

Planche de Fromages Affinés et Charcuteries Artisanales^{*7.10}
Matured Cheese and Charcuterie board

Petite / Small - 11€ - Grande / Large - 16€

Prix nets service compris / TVA 10%

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

Le Menu Enfant

Children's menu (-12ans)

12€

Sirop Monin à l'eau
Monin Fruit Syrup

Steak haché
Chopped steak

ou

Volaille farcie à l'Adarré et purée de
pommes de terre ^{*3.7.}
Stuffed poultry with Adarré cheese and mashed potatoes

[Au choix : Frites maison ou légumes
Choice : Homemade French fries or vegetables]

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

ou

Brioche perdue façon Grand-mère ^{*5.1.8}
Old fashioned Brioche perdue

Prix nets service compris / TVA 10%

*Pour les allergènes, se référer 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

Allergens

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

Veillez 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.
Treenut: 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

B[R]UNCH



Tous les dimanches de 11h à 15h
Sunday from 11 am to 3 pm

Venez profiter de notre brunch gourmand autour du fromage
Affinés par Rodolphe Le Meunier.

[LE BUFFET]

Entrées - Plateaux de fromages affinés,
Atelier Raclette, Desserts.

Staters - Cheese board - Raclette Atelier - desserts.

25€

(hors boissons)
(excluding drinks)

12€

(Enfants - de 12 ans)
(Children's -12 years)



Prix nets service compris / TVA 10%

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