

Le Restaurant Le Turc'Oie

Nous ne vous dirons jamais assez : merci pour tout !

*Bienvenue à bord d'une aventure qui a débuté en 2007
par de savoureux mélanges :*

*Un soupçon de doute, 2 doigts de courage, un zeste de
bravoure et surtout beaucoup d'amour.*

*Aujourd'hui nous vous accueillons dans le restaurant
le Turc'Oie, transformé intégralement en 2015.*

Notre cuisine se veut simple mais raffinée.

*Nous vous souhaitons une bonne dégustation
et un agréable moment.*

L'équipe du Grand Turc

Suivez-nous !



ENTRÉES

(prix nets)

Salade de poulet pané	11 €
(Salade verte, aiguillettes de poulet, œufs, tomates, copeaux de parmesan, croutons de tartare de légumes)	
Salade de gésiers, magret fumé	13€
(Salade verte, gésiers, jambon Serrano, magret fumé, œufs, tomates, croutons)	
Salade de Foie Gras	14 €
(Salade verte, foie Gras, jambon Serrano, rosette d'Aoste, croutons de confiture d'oignons, tomates, œufs)	
Salade Grand Turc	14.50 €
(Salade verte, crevettes fraîches, saumon fumé, jambon de Serrano, croutons de crème de mascarpone et croutons de tartare de légumes, tomates confites, tomates fraîches)	
6 Huitres	13 €
12 Huitres	26€
Soupe de poisson, sauce rouille	13 €
Le Saumon Fumé	21 €
(Accompagné de pousses de salade verte)	
Terrine de Foie gras 	22 €
(Maison Soulard)	
Cuisses de grenouilles provençales	22 €

VIANDES

(prix nets)

Onglet de veau, sauce forestière	16 €
Le confit de canard 	13 €
Confit maison à la Vendéenne	
Andouillette grillée	14.50 €
Le Tartare de bœuf	16 €
Coupé au couteau, pommes frites	
Pavé de rumsteck	18 €
Sauce au poivre	
Magret de canard, sauce vin rouge 	16 €

POISSONS

(prix nets)

Pavé de saumon cuit à la plancha	18 €
Brochette de Saint Jacques	28 €
Accompagnée de légumes du moment	
Poisson du jour	17 €
(Nous consulter)	

DESSERTS*

*à commander en début de repas

(prix nets)

Tartelette mousseline poire	9 €
Le chocolat Fondant au chocolat, duo de sorbets rafraîchissants.	10 €
Tartelette tatin tiède	10 €
Bavarois Vanille caramel Accompagné d'un sorbet	11 €
Assiette Gourmande Pâtisserie du moment	12 €
Ananas Maipoori Sorbet accompagné d'une soupe de fruits au vin rouge, Une flanquée d'ananas cru et cuit, crème brûlée au Grand Marnier	12 €
Assiette de fromages	10 €

MENU ENFANT 11€

(jusqu'à 12 ans)/(prix nets, service inclus)

Buffet d'entrée



Steak haché ou filet de
volaille pané



Vitrine de desserts

MENU 24.50 €

(prix nets, service inclus)

Plat - desserts 19 €

Petite salade de gravlax maison, toast chaud

Ou

Bruschetta d'escargots, jambon de Serrano

Ou

Salade de chèvre pané, lardons

Ou

Petite salade de Foie Gras aux pommes 

Ou

Rillette De Canard Au Foie Gras (Maison) 

Ou

Œuf Soufflé Au Four, lardons

Ou

6 huîtres creuses pleine mer, DOMAINE D'ARVOR numéro 3




Pavé De Bœuf, Sauce Poivre vert, Frites Salade

Ou

Poisson du jour Sauce Saumon, légumes du moment

Ou

Magret de canard, sauce vin rouge 


Ou

Tartare De Bœuf, Frites

Ou

Cuisse de canard confite maison (Maison Soulard)

Ou

Onglet de veau, sauce forestière 

Assiette De Fromages

Ou

Dessert Du Jour

NOTRE CAVE

BLANCS (prix nets)

75cl

Mareuil fief Vendéen

DOMAINE DES PIERRES FOLLES

AOP

19.00€

Muscadet sèvre et Maine sur Lie

PETIT MOUTON

AOP

19.00€

Sauvignon de Touraine

DOMAINE DU MARCE

AOP

19.60€

Cheverny

DOMAINE SAUGER

AOP

26.60€

Sancerre

LA CHATELENIE

AOP

45.00€

Quincy

DOMAINE DU GRAND ROSIERES

AOP

34.00€

Montagny 1 cru

CHATEAU DE LA SAULE

AOP

39.90€

Hautes côtes de Beaume

CLOS DE LA CHAISE DIEU

AOP

59.00€

Meursault

AOP

79.00€

ROSÉS (prix nets)

75cl

Mareuil

DOMAINE DES PIERRES FOLLES

AOP

19.00€

Rosé de Loire

DOMAINE DE MIHOUDY

AOP

17.00€

Côtes de Provence

M. DE MINUTY

AOP

29.90€

Tavel

AOP

29.90€

ROUGES

<u>VAL DE LOIRE (prix nets)</u>	75cl	<u>LA VALEE DU RHONE (prix nets)</u>	75cl
Mareuil fief Vendeén DOMAINE DES PIERRES FOLLES	AOP 19.00€	Côtes du Rhône DOMAINE LAFOND	AOP 29.00€
Saumur Champigny CHATEAU DE VILLENEUVE	AOP 26.00€	Vacqueyras SEIGNEUR DE MONTRAVEL	AOP 34.00€
Chinon DOMAINE JEAN MAURICE RAIFFAULT	AOP 29.00€	Gigondas LE SEIGNEUR DE RAVEIL	AOP 39.00€
Saint Nicolas de Bourgueil DOMAINE MABILEAU	AOP 29.00€		
Menetou-Salon DOMAINE CHAVET	AOP 35.00€		
<u>LANGUEDOC ROUSSILON (prix nets)</u>	75cl	<u>BOURGOGNES (prix nets)</u>	75cl
Saint Chinian CHATEAU GUIRAUD	AOP 21.00€	Bourgogne pinot noir CHATEAU DE SANTENAY	AOP 41.00€
Côtes de Roussillon MAS JANIEL	AOP 32.00€	Givry 1 cru CLOS DE CHOUE	AOP 63.00€
Blanc moelleux UBY numéro 4 CÔTES DE GASCOQUE	24.00€		
<u>BORDEAUX (prix nets)</u>			75cl
Beau Mayne DOURTHE		AOP	21.00€
Bordeaux côtes-de-bourg CHATEAU LES BASCAUTS		AOP	19.00€
Bordeaux côte de Blaye CHATEAU LA GRANGE		AOP	18.00€
Bordeaux Lussac Saint-Emilion CHATEAU LUCAS		AOP	36.00€
Bordeaux Medoc CHATEAU LE MONGE		AOP	26.00€
Bordeaux Saint-Emilion grand cru CHATEAU CARTEAU COTES DAUGUAY		AOP	64.00€
Bordeaux Saint Estephe HAUT DE PEZ		AOP	58.00€
Bordeaux Saint-Emilion 1er grand cru CHATEAU PAVIE		AOP	320.00€
Bordeaux Lalande Pomerol ROSE TREMIERE		AOP	49.90€
Bordeaux Moulis HERITAGE CHATEAU CHASSE-SPLEEN		AOP	72.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

DEMI-BOUTEILLES

<u>BLANCS (prix nets)</u>		37.5cl	<u>ROUGES (prix nets)</u>		37.5cl
Mareuil fief Vendéen DOMAINE DES PIERRE FOLLES	AOP	11.50€	Mareuil fief Vendéen DOMAINE DES PIERRES FOLLES	AOP	11.50€
Muscadet sèvre et Maine sur Lie PETIT MOUTON	AOP	11.50€	Saumur Champigny CHATEAU DE VILLENEUVE	AOP	15.00€
Sauvignon de Touraine DOMAINE DU MARCE	AOP	12.00€	Chinon DOMAINE DU RAIFFAULT	AOP	16.50€
Cheverny DOMAINE SAUGER	AOP	16.30€	Saint Nicolas de Bourgueil DOMAINE MABILEAU	AOP	16.50€
Sancerre LA CHATELENIE	AOP	25.50€	Menetou-Salon DOMAINE CHAVET	AOP	19.50€
Pouilly-Fumé DOMAINE CHAMPEAU	AOP	26.00€	Bordeaux côtes de bourg CHATEAU LES BASCAUTS	AOP	12.00€
Chavet MENETOU-SALON BLANC	AOP	18.00€			
<u>ROSÉS (prix nets)</u>		37.5cl			37.5cl
Sancerre LE RABAULT	AOP	19.00€	Tavel DOMAINE LAFOND	AOP	17.95€
Mareuil fief Vendéen DOMAINE DES PIERRE FOLLES	AOP	11.50€			

NOS BULLES

CHAMPAGNES

Champagne brut RESERVE GOSSET	AOP	74.00€
Champagne Louis de Vignezac	AOC	55.00€
Champagne Taittinger	AOC	78.00€
Champagne Canard Duchêne	AOC	89.00€
Champagne brut réserve MAISON DEUTZ	AOP	89.00€

PÉTILLANTS

Blanc de Blanc ADRIEN ROMET	AOC	27.00€
---------------------------------------	-----	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Kir	3.50€
Kir pétillant	5.00€
Kir royal	7.50€
Martini blanc/rouge	3.50€ (4cl)
Americano	7.50€ (4cl)
Campari	5.00€ (4cl)
Suze	3.00€ (4cl)
Ricard/pastis	3.00€ (2cl)
Porto (rouge/blanc)	5.00€ (4cl)
Pineau (rouge/blanc)	5.00€ (4cl)
Trousspinette (pêche /fruits rouges)	5.00€ (4cl)
Vodka	6.00€ (4cl)
Rhum	5.00€ (4cl)
Gin	6.00€ (4cl)
Coupe de champagne	7.00€



BIERES

	15cl	25cl	50cl
Stella	2.00€	2.80€	5.50€
Leffe	2.50€	4.00€	7.60€
Hoegaarden	2.50€	4.00€	8.00€
Monaco			3.00€
Panache			2.80€
Picon bière			6.00€
Bière sans alcool			3.50€

JUS DE FRUITS ET SODAS

Coca/ coca light	3.50€ (33cl)
Orangina	3.50€ (25cl)
Jus de fruit	3.50€ (25cl)
Perrier	3.50€ (33cl)
Schweppes	3.50€ (25cl)



EAUX

	50cl	1L
Evian ou Badoit	3.50€	4.60€
San Pellegrino	3.50€	4.70€
Perrier bleu	3.70€	5.00€
Monte Pinós (gazeux)		5.00€
Font d'or (minéral)		4.90€

WHISKYS

J.b	3.00€ (2cl)	5.50€ (4cl)
Sir Pitterson	3.00€ (2cl)	5.50€ (4cl)
Jack daniel's	3.90€ (2cl)	7.50€ (4cl)
Chivas	4.50€ (2cl)	8.50€ (4cl)

Aberlour	10 ans : 15€ (4cl)
	15 ans : 19€ (4cl)

COCKTAILS



Jungle green	SANS ALCOOL	8.00€
Pina colada	AVEC ALCOOL	8.00€
Tropic'oisie		8.00€

DIGESTIFS

Get 27 /31	5.50€ (4cl)
Crème	5.00€ (4cl)
Eau de vie	6.00€ (4cl)
Baileys	6.00€ (4cl)
Cognac	6.00€ (4cl)
Cognac aux amandes	6.00€ (4cl)
Armagnac	6.00€ (4cl)
Calvados	6.00€ (4cl)
Cointreau	6.00€ (4cl)
Grand Marnier	6.00€ (4cl)

*cassis, mure, pêche, fraise

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.50€
Décaféine	3.90€
Café gourmand	15.00€
Cappuccino	4.50€
The/infusion	3.50€
Chocolat	3.50€



