



# 1519

RESTAURANT

## MENU

### Nos Tapas

Planche Tapas Assortiment de tapas frais	16.00 €	Planche Terroir Assortiment de charcuterie et de fromage régionale	18.00€
Assiette de frites	4.00 €	Bol de 6 onions ring	5.00 €
Bol de 5 bouchées cheddar	5.00 €	Bol de 3 tenders	5.00 €



1519  
RESTAURANT

## Entrées

Velouté de potimarron au curry, croûtons aillés Pumpkin soup with curry and garlic croutons	8.00 €
Oeuf poché à la crème d'échalotes Poached egg with shallots cream	9.00 €
Croustillant de st Marcellin IGP miel et noix, roquette Crispy St. Marcellin IGP honey and nuts, arugula	9.00 €
Tartare aux deux saumons, crème citronnée Two salmon in tartare with lemon cream	12.00 €

## Plats

Lasagnes veggie du 1519 au Sainte-Maure-de-Touraine, ricotta et épinard, roquette 1519's veggie lasagna with Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese, ricotta and spinach, arugula	19.00 €
Sauté de Cerf au vin rouge, poêlée de légumes d'automne aux marrons Venison sautéed in red wine, autumn vegetables with chestnuts	24.00 €
Joue de loup de mer, beurre à l'orange écrasé de patate douce à la cannelle Sea bass cheek, orange butter, crushed sweet potato with cinnamon	24.00 €
Coeur de Rumsteak VEF sauce madère, frites maison Rumsteak heart Madeira juice, homemade fries	27.00 €



Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.



1519  
RESTAURANT

## Desserts

Assiette de fromages de nos régions, chutney de figues Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine, Olivet Orléanais Cheeses plate from our regions	9.00 €
Gourmandises autour d'un café ou d'un thé Gourmet coffee or Tea Assiette Gourmande autour d'une coupe de Renaudie fines Bulles + 5 €	9.00 €
Financier aux pistaches, sorbet framboise Pistachios financial, raspberry sorbet	10.00 €
Mbelleux au chocolat et cerise Amarena, crème à la liqueur de Chambord Chocolate fondant with Amarena cherry, Chambord's liquor cream	11.00 €
Tiramisu à l'ananas flambé au rhum brun Pineapple tiramisu flambéed with dark rum	8.00 €

## Menu enfant

- de 12 ans /up 12 years

Nuggets de volaille ou aiguillettes de cabillaud  
Poultry nuggets or cod fillet

Accompagnement : Frites maison ou poêlée de légumes  
Fries or vegetables

Mbelleux au chocolat ou glace pirulo  
Chocolate cake or children ice cream

Boisson au choix (25 cl) : Sirop à l'eau, Jus de pomme, Jus d'orange, Orangina ou  
Coca-Cola



*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*



# 1519

RESTAURANT

## Bières Pression

	25 cl	50 cl
1664	4.00 €	7.60 €
Bière du moment	4.50 €	8.60 €
Panaché	3.70 €	6.50 €
Monaco	4.00 €	7.50 €
Ficon bière	4.50 €	8.10 €

## Bières bouteilles

	33 cl
LBS (blonde au miel, Pale Ale ou I.P.A) <small>Bière artisanale des brasseurs solognots à Neung sur Beuvron</small>	7.00 €
LBF (blonde, blanche ou ambrée)	7.00 €
Ducasse triple (9°)	6.50 €
1664 0°	4.00 €

## Jus de fruit Granini 25 cl

Orange, Pomme, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Tomate, Fraise 4.00 €

## Jus de fruit Verger de la manse 25 cl (artisanale et locale)

Orange, Pomme 7.90 €

## Les sirops à l'eau Monin 25 cl

Grenadine, Fraise, Cassis, Menthe, Menthe glaciale, Citron, Citron vert, Pomme, Pêche 2.00 €

## Nos softs

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca cherry	4.00 €
Schweppes agrum ou tonic	4.00 €
Fuze tea	4.00 €
Fanta	4.00 €
Sprite	4.00 €
Limonade	3.00 €
Diabolo	3.50 €
Tourtel Twist citron	4.00 €

## Les eaux

Vittel 1L	6.00 €
Vittel 50 cl	4.00 €
San Pellegrino 1L	6.00 €
San Pellegrino 50 cl	4.00 €
Perrier 33 cl	3.50 €
Aquachiarra (plate ou pétillante)	1.50 €
Eau microfiltrée	
Val (eau citronnée)	3.50 €
Supplément sirop Monin	1.00 €

## Boissons chaudes

Espresso, allongé	2.00 €	Chocolat chaud	3.60 €
Ristretto, décaféiné	2.00 €	Cappuccino	3.60 €
Café noisette	2.50 €	Café au chocolat viennois	4.50 €
Double espresso	3.60 €		
Café crème	3.00 €		

## Thés Dammann 3.50 €

Earl Grey, Ceylan, 4 fruits rouges,  
Thé vert, Thé vert menthe

## Infusions Dammann 3.50 €

Verveine, Camomille

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*



# 1519

RESTAURANT

## Nos apéritifs

Kir vin blanc	5.50 €	Cidre demi-sec, Sassy	7.00 €
Kir Touraine pétillant	7.00 €	Tequila Carrino	5.00 €
Kir Royal	12.00 €	Martini <i>rouge</i> ou <i>blanc</i>	5.00 €
Crèmes : Mûre sauvage, Pêche de vigne, Framboise ou Cassis		Calvados	6.00 €
Kir Chambord	8.00 €	Ricard	4.00 €
(Fines bulles de Touraine, liqueur de Chambord)		Pastis de Loire artisanal	6.50 €
Porto rouge / blanc	6.00 €	Suze	4.00 €
		Supplément soda	2.00 €

## Whiskys 4 cl

Jack Daniel's	6.00 €
Bushmill's Malt 10 ans	7€
Akashi	8€
Bellevoie	9€
Brenne bio	9.50€
Rozelieure tourbé	10€
Glenfiddich 12 ans	10€
Nikka	11€

## Vodkas/ Gins 4 cl

Vodka Smirnoff	4.00 €
Vodka Grands Domaines Blo	7.00 €
Vodka Greygoose	9.00 €
Gin Gordon's	5.00 €
Bombay sapphire	6.00 €
Gin Hendrick's	6.00 €

## Rhums 4 cl

Havana Especial / blanc	5.00 €	Barbancourt 8 ans	8€
3 rivières cuvée spéciale	6.00 €	Carupano	8.50€
Rhums arrangés	7.00 €	Plantation XO	11€
Botran reserva	8.00 €	Barbancourt 15 ans	13€

## Nos digestifs

Get 27	6.00 €	Eaux de vie (Poire, prune, mirabelle)	7.00 €
Bas Armagnac château de Laubade VSOP	7.00 €	Crème de rhum vieux Damoiseau	7.00 €
ABK6 Cognac VSOP	7.00 €	Menthe-Pastille	7.00 €
Cognac du peyrat VSOP	9.50€	Chartreuse jaune	8.00€
Liqueur de Chambord	9.00 €	Liqueur bénédictine	8.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*



# 1519

RESTAURANT

## Nos vins blancs

<b>AOC Touraine, Sauvignon, domaine de la Renaudie</b> Vin riche, gras et long en bouche restant très expressif.	12.5 cl 5.00 €	75 cl 23.00 €
<b>AOC Cheverny, Vignerons de Mont-Près-Chambord</b> Vin blanc sec et fruité idéal pour accompagner vos poissons, entrées, fruits de mer ou tout simplement pour l'apéritif.	5.50 €	25.00 €
<b>IGP Pays d'oc CAMAS, VIGNER, Anne de Joyeuse</b> Sa robe est brillante et lumineuse de couleur jaune pâle. Son nez d'une belle intensité aromatique où se mêlent les notes de fleurs blanches puis d'agrumes, se révèle en bouche, avec une attaque franche et agréable offrant un bel équilibre pour un final frais tout en finesse.	6.00 €	27.00 €
<b>AOC Cheverny, Clos de Nzieux, Vignerons de Mont-Près-Chambord</b> Vin blanc AOC Cheverny, cuvée 2020, issu d'un assemblage entre le Sauvignon et le Chardonnay. Ce vin offre une belle fraîcheur en bouche avec des arômes citronnés et des notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion).	6.50 €	28.00 €
<b>AOC Cour-Cheverny, domaine du Portail</b> Vin sec avec une belle couleur jaune aux reflets dorés. Vin charnu aux arômes de fleurs blanches.	6.50 €	30.00 €
<b>AOC Alsace, Pinot gris, Malvoisie, domaine Astraly (moelleux)</b> Les senteurs de fruits à chair blanche et de coing ainsi que sa couleur jaune et brillante font de ce vin un vin moelleux et légèrement acidulé.	6.50 €	30.00 €
<b>AOC Cour-Cheverny, Confidences de Novembre 2018, Vignerons de Mont-près-Chambord (moelleux)</b> Un bon équilibre entre fruit et sucre, laissant une fin en bouche élégante et puissante avec une belle longueur, typique du cépage Romorantin.	7.00 €	34.00 €
<b>AOC Touraine-Chenonceaux, domaine de la Renaudie</b> Ce vin blanc a une longueur en bouche, une richesse et une complexité qui en font un grand vin blanc du Val de Loire.		35.00 €
<b>AOC Bourgogne, Chardonnay Vieilles vignes</b> Issu du domaine le plus ancien de sa région, fondé en 1935 par Philippe le Hardi, ce vin de Bourgogne nous offre une belle expression du Chardonnay. L'ensemble est frais, nerveux et expressif.		50.00 €
<b>AOC Cour-Cheverny, Château de Chambord, cuvée 2021 <b>BO</b></b> Ce vin présente une robe intensément dorée ; au nez, le Romorantin évoque les fruits blancs, comme la pêche ou la poire. C'est un vin très gras en bouche, qui est marqué par une belle rondeur. Le vin blanc de Chambord, consommé à l'apéritif, accompagne parfaitement la charcuterie. Au cours du repas, le Romorantin en mono-cépage se marie particulièrement bien avec le poisson au beurre-blanc ou encore avec les viandes blanches.		60.00 €

*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*

*L'abus d'alcool  
consommer avec*



# 1519

RESTAURANT

*Nos vins rouges*

*est dangereux pour la santé, à  
modération*

	12.5 cl	75 cl
<b>AOC Touraine, Cuvée Albert Denis, domaine de la Renaudie</b> Vin de garde par excellence aux arômes de fruits rouges et noirs ; un vin souple et rond avec des tanins très présents.	5.00 €	22.00 €
<b>AOC Cheverny, Vignerons de Mont-Près-Chambord</b> Vin rouge délicat et peu tannique avec de fines notes de fruits rouges et de cerise.	5.50 €	25.00 €
<b>AOC Cairanne, Grande réserve Camille Cayran</b> Un vin charmeur et équilibré avec de beaux arômes de cerises noires et une pointe épicée.	6.50 €	29.00 €
<b>AOC Cheverny, Le chêne Sacré, Vignerons de Mont-Près-Chambord</b> Tannique issu d'un assemblage entre le Pinot noir et le Gamay, il est vieilli en fût de chêne. Des notes de framboise et de griotte annoncent une bouche aux nuances épicées.	7.00 €	30.00 €
<b>AOC Limoux, Le Château Martinolles, Domaine Garriguet</b> Élégant et complexe avec des notes de fruits noirs et des arômes d'épices grillées. En bouche bien équilibrée, rond et soyeux avec des tanins souples et une intensité complexe en finale. Idéalement pour accompagner vos viandes rouges, gibiers, terrines ; également délicieux avec un plateau complet de viande froide et de fromages.	7.50 €	35.00 €
<b>AOC Chinon cuvée Médiévale, domaine de la Commanderie</b> Son nez est très typé, il est marqué par les fruits rouges, framboise, cassis, groseille, mûre, mais aussi par des notes florales comme la violette, et des fragrances épicées. On l'appréciera particulièrement avec des viandes rouges ou du fromage.	7.50 €	39.00 €
<b>AOC Côtes de Bergerac, Château courts les Mûts 2019</b> Vin rouge de bergerac aromatique et puissant, au nez fruité et boisé. En bouche, les arômes de fruits rouge et pamplemousse sont présents. Puissant et ample, il s'appréciera idéalement sur un magret de canard, une viande en sauce et des fromages.	7.50 €	40.00 €
<b>AOC Côtes du Rhône Villages Bastide saint Dominique</b> Robe grenat profond. Nez délicat et enivrant aux notes de fruits rouges croquants, de gelée de cassis, de framboise, qui s'aère ensuite sur des notes de cèdre.. Vin très net, équilibré avec de la minéralité. Il s'accordera parfaitement avec du chorizo ou encore des viandes rouges ou blanches.	7.50 €	45.00 €
<b>AOC Saint Nicolas-de-Bourgueil, Vieilles vignes, domaine Amirault</b> Cette grande cuvée de notre région doit sa complexité à l'assemblage de toutes les parcelles de vieilles vignes du domaine, d'une moyenne d'âge de 55 ans.	8.00 €	49.00 €
<b>AOC Bourgogne, Château de Santenay, Pinot noir, Vieilles vignes</b> Ce vin vous offrira en bouche une élégance aux notes de fruits rouges et mûres noires.		55.00 €
<b>AOC Cheverny, Château de Chambord, Millésime 2022 BIO</b> Ce vin se caractérise par une dominante de cerise : au nez, en bouche et en couleur, on est séduit par les saveurs de ce fruit juteux et éclatant.		60.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*



1519  
RESTAURANT

### Nos vins rosés

	12.5 cl	75 cl
<b>AOC Cheverny, Vignerons de Mont-Près-Chambord</b>	5.50 €	25.00 €
Vin sec, vif et fruité. Bel équilibre entre acidité et sucre, il s'adapte à tous les instants.		
<b>AOC Touraine, Perle de Rosée, domaine de la Renaudie</b>	5.00 €	24.00 €
Vin rosé sec et fruité, se boit tout au long du repas ; subtiles notes de poivres et d'épices.		
<b>IGP Pays d'oc, french défilé, domaine Anne de Joyeuse</b>	6.50 €	30.00 €
Sa couleur rose clair, ses notes de fruits frais et d'agrumes au nez, sa bouche toute en subtilité et en fraîcheur séduira vos papilles tout le long du repas, partenaire idéale pour des tapas, grillades et salades estivales ou encore salade de fruit rouge.		
<b>AOC Côtes de Provence, La Vie en Rose, Château Roubine</b>	7.00 €	39.00 €
Vin sec et fruité qui allie finesse, rondeur et fraîcheur. L'équilibre de ce vin réside dans les notes de vieilles roses et d'agrumes.		

### Nos effervescents

	12.5 cl	75 cl
<b>AOC Touraine, Fines bulles, domaine de la Renaudie</b>	6.00 €	30.00 €
Il se caractérise par une belle fraîcheur en bouche, qui rend ce vin très désaltérant.		
<b>AOC Touraine, Fines bulles Rosé, domaine de la Renaudie</b>	6.00 €	30.00 €
Vin très fruité, rond, plus souple que le blanc avec une grande finesse de bulle.		
<b>Champagne Jacquart</b>	11.50 €	70.00 €
Onctueuse, généreuse et crémeuse. Belle vivacité avec des fruits blanc et des notes de zestes de citron.		
<b>Champagne Mailly grand cru</b>		90.00 €
Notre réserve brute est le digne ambassadeur du style de notre gamme 100% grand cru. Son assemblage est le résultat d'un travail de haute précision.		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets TTC, service inclus, Chèques et chèques vacances non acceptés.*