



SAS Ben & Fils capital 8000 €
TVA intra FR27 433 455 466 00030

RD 751 - 37530 MOSNES
lieu dit « la Calonnière »
Tel . 02 47 304 404

www.lepieddansleplat.com

Edition Spéciale
Octobre 2019
N°9

Une Table sous la Roche !!!

MAGAZINE DU RESTAURANT « LE PIED DANS LE PLAT » à MOSNES

Remaniement Culinaire !!!...

Comme le temps passe !... Presque 8 ans déjà que nous vous nous supportez ! Depuis 2012, que de changements... Confortation des lieux, réfection de notre cuisine, nouvelle cheminée, nouveau préau pour mieux vous accueillir... Notre ultime projet : les sanitaires. Ceux-ci seront entièrement repensés afin de permettre son accès aux plus défavorisés d'entre nous. Ces travaux verront le jour d'ici quelques mois. D'ici là, et comme à l'accoutumée, nous vous proposons une nouvelle carte ...

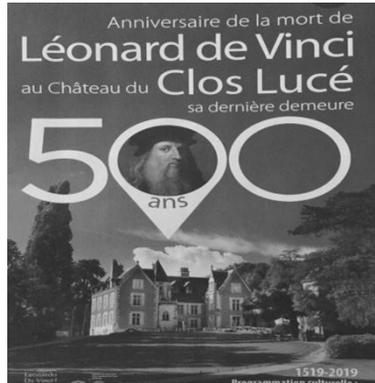
Un Staff qui bouge !!!

En cette fin d'année, notre équipe a décidé de vivre d'autres aventures... Nous avons donc recruté deux nouveaux sourires pour nous seconder : Laura, qui prendra vos commandes et vous apportera vos assiettes, et Silvère, qui s'occupera de vos estomacs !!!... Quant à nous, rien ne bouge, hormis nos articulations !!! Nous avons pris la décision d'alléger un peu nos horaires, mais pas nos prestations bien sûr ! Je vous laisse découvrir nos nouvelles recettes ... A tout de suite...



Notre Village... et son histoire...

Mosnes, jadis Maonna (XV^{ème} siècle) est un assez joli bourg de la vallée de la Loire, situé en bordure du Loir-et-Cher, et dominé par son église d'origine Romane et son lavoir communal couvert en charpente. Ce dernier possède une fontaine et un bassin circulaire avec échelle d'étiage pour vérifier le niveau des eaux de la Loire en cas de crue. La Pêche pratiquée sur barques par les «Tireurs de Sable» avec des «verveux en osier» (nasses toujours utilisées aujourd'hui) était principalement composée de saumons, brochets, silures et anguilles. Ces pêcheurs avaient aussi un deuxième métier : la vigne, principale source rémunératrice sur ce coteau. Il ne reste aujourd'hui plus que quelques pêcheurs, mais les Domaines ce sont multipliés ! Ne manquez pas de visiter nos Caves et nos Chais, et de succomber aux délices de Bacchus, avec modération bien sûr !...



Amboise...

Chargée d'histoire, notre voisine nous propose des visites inoubliables. Je ne vais pas ici vous la présenter, le monde entier la connaît. Simplement, je vous invite, si ce n'est déjà fait, à pousser les portes de son Château et de ses jardins...



Maître Léonard Da Vinci...

Amboise 1516 : L'Arrivée...

A l'invitation du Roi François 1^{er}, Léonard de Vinci quitte l'Italie et s'installe au Château du Clos Lucé à l'automne 1516. Agé de 64 ans, il traverse les Alpes et apporte avec lui trois de ses chefs-d'œuvre dont « La Joconde » ainsi que ses carnets et manuscrits. Nommé « Premier peintre, ingénieur et architecte du Roi », il met ses talents au service du souverain, travaille sans relâche à de nombreux projets dans ses ateliers. Il étudie les plans d'un château idéal, notamment ceux d'un escalier à double révolution qui a inspiré l'architecte Dominique de Cortone, pour le Château de Chambord. Le 23 Avril 1519, Léonard de Vinci dicte à son Notaire, dans sa chambre du Clos Lucé les dispositions de son testament. Il s'éteint au Clos Lucé le 2 Mai 1519 après avoir recommandé son âme à Dieu...



Chaumont...

Notre autre voisin, quoique plus discret, n'en est pas moins un haut lieu, et propose un domaine particulièrement agréable. Perché tel un grand oiseau surveillant la Loire qui vient de Blois, son Château majestueux, agrémenté par des jardins aux arbres exceptionnels, fait de Chaumont un endroit des plus sympathiques à découvrir en famille, seul ou en couple...

Nouveaux Horaires...!
Fermé Dimanche et Lundi...



Restaurant Ouvert...

Le Midi, du Mardi au Samedi

Déjeuner, de 12h00 à 14h00

Le Soir, sur réservation, groupes à partir de 40 personnes...

Offres de groupes personnalisées, en Famille ou entre Amis, Repas d'Entreprise, d'Association, d'Anniversaire, ou Séminaire...
Renseignements sur place ou au 02.47.304.404...

C'est pas Nouveau ...!!!

Ici, la « Fabrication Maison » est depuis l'origine ! Bien sûr nous utilisons certaines aides culinaires, mais nous travaillons des produits bruts et locaux qui passent entre nos mains pour une cuisine quotidienne aux saveurs authentiques dans l'assiette ...

Nos Frites...

Petite précision... Pour des raisons techniques, nous ne proposons pas de « Frites Maison ». En revanche, nous vous avons sélectionné des « Frites Fraîches » donc, non congelées !!!...



La Formule du Midi ...

L'Ardoise : simple et rapide...

- Le buffet d'entrées
- Un plat du jour
- Le dessert du jour
- Et nous vous offrons le café !!!

Mardi et Vendredi, poisson frais...!
Tous les jours, 2 plats au choix...

16,00 €

18,50 €

Même Formule avec Boisson 25cl ...
Bière Pression, Vin, Soft ou Eau minérale...

Les Enfants

Nous n'avons pas voulu les condamner à l'éternel « Jambon-Frites » !
Nous viendrons leur proposer un plat identique au vôtre, mais en plus petit !!!
Et leur taille décidera du Prix !!!...
(réservé aux moins de 1m40)

Mini 8 € - Maxi 11 €
Plat - Dessert - Boisson



Les Salades Repas...

- | | | |
|---|---|---------|
| • <u>La Tourangelle</u> | salade, tomates, gésiers, rillons, champignons, pommes de terre, croûtons, œuf au plat | 12,90 € |
| • <u>La François 1er</u> | salade, tomates confites, magret, mignon et emmental, fumés par nos soins, noix torréfiées croûtons, carottes râpées et vinaigrette au mout de raisin | 14,00 € |
| • <u>La Fjord</u> | salade, tomates, poissons de notre fumoir (saumon et lieu), croustillants de poisson frits, larmes de poivron, dés de Ste Maure, oignons rouges et crème de citron confit | 15,90 € |
| Kiki, ma Chérie, adore agrémenter sa salade de quelques Frites !!!...
idée/suggestion en accompagnement : votre bol de frites... | | 2,30 € |



Notre Buffet...

Bien qu'il soit la composante de notre menu, vous pouvez également vous y servir avant votre grillade... Il est élaboré tous les jours à base de produits frais... Crudités, salades, charcuterie « maison » ou soigneusement sélectionnées, sauces, condiments divers, et j'en passe... Il évoluera au fil des saisons, pour accueillir principalement des produits locaux.

6,50 €



Sur le Fourneau ...

- **Le Poisaille** un pavé de saumon de notre fumoir, rôti au four, accompagné d'une crème ciboulette, servi mi-cuit **16,50 €**

Attention !!! Ce produit est salé pour pouvoir le fumer, et la cuisson accentue le sel en bouche...
Ne nous le demandez pas « bien cuit », nous ne le servirons pas !!!



Ou encore ... à la Cheminée...

- **L'Entrecôte de Bœuf... au poids !!!** c'est vous qui voyez !!! 250g, 350g, 400g, 500g... ou plus ? **à partir de 17,50 € les 250g**
pour 1, 2 ou plus... Unissez vos cuissons pour un rendu encore meilleur ...
- **La Noix de Jambon grillée** noix de Jambon frais, marinée au miel et au jus d'orange
une saveur et tendreté incomparable !... 250g de charcuterie ! **14,50 €**
- **L'Andouillette de St Ouen les Vignes** fabriquée main par Olivier, notre Charcutier ... Ca cause ! **15,90 €**
(une attente de 20min lui est nécessaire) 200g minimum de tripes et boyaux !

Les Brochettes ...

- **La Broch' Beef** brochette de Merlan (race Charolaise, Salers ou Limousine)
la traditionnelle... les 200g **16,50 €**
- **La Coin – Coin** brochette de filet de canette (garantie volaille Française)
préférez-la rosée les 180g **16,90 €**
- **La Cocorico** brochette de filet de Poulet mariné (garantie volaille Française)
moelleuse et parfumée les 200g **12,90 €**
- **La Subtile** brochette de Rognon de Veau (origine Hollande ou UE)
surtout pas bien cuite ! $\frac{1}{2}$ pièce (env. 180g) **13,90 €**
(servie avec sa moutarde au goût de raisin)

Nos potences artisanales ont été réalisées par notre voisin et ami, menuisier ébéniste, Stéphane PEYON de Chargé... Cèdre du Liban et Ferronnerie...



Pour faire glisser ...! rien de tel qu'une petite sauce pour agrémenter votre Grillade...

- **Poivre et Cognac** mignonette de poivre noir flambée et crémée **1,90 €**
 - **Champignons des Caves** pleurotes, shi-takés et blonds de Paris
 - **Chèvre et Miel** Ste Maure AOP et miel tendre
- ou encore... un Beurre à l'ail **1,60 €**



Sous la cloche ...

- **L'Assiette** assortiment de 5 Fromages du coin, ou d'ailleurs, qui évolue selon nos affinages,
et petite confiture de griottes... **7,50 €**
- **Le Chèvre Chaud** fromage de Ste Maure AOC rôti sur toasts et salade verte... **7,90 €**



Pour finir... ou simplement Gourmand !!!

- **Les Desserts du jour** inspirations journalières que les filles ne manqueront pas de vous décrire... **5,90 €**
- **Compositions Glacées** un registre à découvrir... après votre repas !!!...



LE PIED DANS LE PLAT



REPONDREZ-VOUS DE LA CULINAIRES POUR VOUS LE DÉPÔT À TRAVERS
NOTRE DE LA TRAIT DES PHOTOGRAPHES PARAGRAPHE AVEC NOTRE COMPÉTITION

Merci...!

Nous voudrions vous remercier pour votre confiance, et votre plébiscite depuis toutes ces années... Merci pour tout ces avis publiés sur le net au travers « Tripadvisor » et « Google Business », qui nous ont aidé également à nous remettre en question, pour toujours vous proposer des plats de qualité, et vous faire passer de bons moments... A bientôt pour d'autres aventures, culinaires bien sûr !!!...

Pour l'Apéro...

- **Le Vin de Framboise** macération de framboises fraîches, de sucre et de vin rouge et rosé d'ici... 4,50 €
...recette mise au point il y a quelques années !!!
- **L'Americano Maison** saveurs amères délicatement mélangées, orange et citron 5,50 €
- **L'Impérial** jus de pommes, cognac, vin pétillant et Mandarine Napoléon 4,90 €
- **Peinture Fillette** sauvignon sec, cognac et sirop de pamplemousse rose... du petit lait !!! 4,70 €
- **L'Archiduc** jus de pommes, calvados, sirop de citron et vin pétillant brut... be careful !!! 4,70 €
- **Le P'tit Mignon** jus de pommes, alcool de poires et crème de cassis... Tout gentil ! 4,70 €
- **La Green Beer** étonnant cocktail de vodka, curaçao bleue et Lefte blonde 4,90 €
- **L'Entente Cordiale** Lefte blonde, vin pétillant et crème de cassis... De sages bulles !!! 4,70 €
- **Le Picon Spécial** les saveurs amères du Picon à notre manière... bière blonde, citron et Kirsch !!! 5,60 € les 35cl !

- **Les Classiques** Ricard 2cl, Pastis 51 2cl, Martini blanc ou rouge 4cl, Suze, Porto 4cl, Muscat 4cl, Kir 12cl 3,00 €
- **Les Incontournables** Rhum, Gin, Vodka, Whisky Jameson ou Clan Campbell, Malibu (4cl + adjuvant) 6,00 €
- **Les Puristes** Chivas, Jack Daniel's, Vodka Zubrowka, 4cl 7,00 €

- **Le P'tit Layon moelleux** pour faire plaisir aux Filles et pourquoi pas aux autres ?!...
Château des Rochettes 2016 primé au Guide Hachette 2018 « Domaine de l'été » le verre 15cl 4,80 €
- **Les Vins d'ici...** les tranquilles...
Sauvignon blanc sec, Rosé sec ou ½ sec (sélection de la Cave Plou de Chargé) le verre 15cl 2,50 €
les pétillants...
Méthode Traditionnelle brut blanc, ou ½ sec rosé (même sélection) le verre 18cl 3,00 €
- **Le Kir d'ici...** élaboré avec le cépage Sauvignon de la Cave Plou de Chargé le verre 18cl 2,80 €
le Cardinal !!!... Vin rouge et Crème de fruit (Merlot Pays d'Oc, Vigne Antique) le verre 18cl 2,80 €
Nos Crèmes : Cassis, Framboise, Mure, Pêche, Pamplemousse, Griotte

- **Les Péteux !!!!...** Kir pétillant du coin rehaussé d'une crème au choix (voir ci-dessus) le verre 18cl 3,30 €

**L'Alcool est tumultueux !...
En abuser n'est pas sage !!!...**



Derrière le Bar...

- **Les Eaux** notre « Château La Pompe » est accessible à tous, et ceci gratuitement... En revanche, sa saveur est un peu incontrôlable !!!...
Notre sélection minérale : Evian et Badoit ... **Le Litre : 4,50€** **Le ½ Litre : 2,70€**
- **Les Bières**
 - ✓ Jupiler à la pression 25cl 2,60 €
 - ✓ Lefte blonde 25cl 3,50 €
 - ✓ Lefte Ruby 25cl 3,80 €
 - ✓ Chimay rouge 33cl 4,30 €
 - ✓ Hoegaarden blanche 25cl 3,50 €
- **Sans Alcool**
 - ✓ Sirops pur sucre : grenadine, menthe verte, fraise, citron jaune, pêche, orgeat, cassis, violette, pamplemousse 2,50 €
Maison ROUTIN de Chambéry, sélection « 1883 » uniquement sur le fruit ! le verre 25cl
 - ✓ Coca Cola, Coca "Zéro" 33cl 3,40 €
 - ✓ Orangina, Fanta, Schweppes agrum', Thé glacé 25cl 3,40 €
 - ✓ Limonade, Diablos 25cl 2,80 €
 - ✓ Jus de fruits Granini : orange, abricot, ananas, tomate, pomme 25cl 3,40 €



Revenons un peu sur les Vins... Parmi les innombrables domaines et caves présentes en Pays de Loire, nous avons bien évidemment du faire quelques choix !!! Un exercice très difficile !!! Nous vous avons sélectionné quelques vigneron qui, avec une passion sans nom, vouent un véritable culte à leur terroir et à ses fruits. Travaillant parfois encore à la main pour extraire le meilleur de leurs cépages !!!... Au plus près de chez nous, Xavier Frissant, notre viticulteur Mosnois, nous régale de petits trésors !!!... Notre voisin de Chargé, les Caves Plou et Fils, nous gâtent également avec une large sélection... Un peu plus loin, à Rilly sur Loire, le Domaine des Pierrettes nous amène également de subtils breuvages. Le Domaine des Tabourelles, à Bourré (41), nous régale de ses petits nectars coquins !!!... Et que dire des Vins BIO du Domaine des Roy à Pontlevoy, si ce n'est qu'ils sont incontournables !!! Les Vins Chainier, producteur et négociant à Amboise, nous sélectionne chaque année quelques crus de derrière les fagots ! Le Château des Rochettes et son Domaine de l'Été nous fait découvrir cette année quelques vins d'Anjou... Et peut-être d'autres crus ; à l'heure ou nous écrivons, notre sélection n'est pas définitive ...

Autour du Café...

Pour la dernière touche de votre repas, nous avons fait confiance à un torréfacteur local... Les Cafés Max !!! Une sélection de grains soigneusement choisis (décaféinés ou non) pour votre « petit noir ». Ils nous proposent aussi les infusions Dammann si vous préférez...

- Café Espresso 1,50 €
- Double Espresso 2,80 €
- Thés ou Infusions 2,50 €
- Cappuccino 3,10 €

Sans oublier, pour les plus hardis, nos compositions chaudes...

- Irish Coffee (base whisky), French Coffee (base cognac)
- Orange Coffee (base Grand Marnier), Normandy Coffee (base calvados) 7,00 €
- Cognac, Calvados, Alcool de Poire, Grand Marnier, Mandarine Napoléon, Baileys, Get 27 ou 31, Chartreuse verte 4cl 5,50 €

Ou nos digestifs...

