

Auberge des Buttons



Rianvert

36300 Rosnay

Tel 02 54 3 7 11 76 / 06 52 29 05 54

Mail : auberge.des.buttons@gmail.com

www.restaurant-auberge-rosnay.com



**MANGEZ
VIVEZ**
fermier

VENTE DE
PRODUITS FERMERS
ET ACCUEIL À LA FERME

Tarifs Groupe

mini 15 personnes

Produits fermiers de notre ferme pour le bœuf (race limousine) et le poisson, et pour les autres produits nous nous fournissons auprès d'autres producteurs locaux.

« Cuisine du terroir et fait maison »

Menu des Buttons à 18€

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix, vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise, frites de carpe

Entrées: faire un choix entre les différentes entrées

Pâté berrichon

Terrine de bœuf

Terrine de campagne (sanglier, abats de volaille, lapin, selon les saisons)

Plats : faire un choix entre les différents plats

Nos plats cuisinés

Bourguignon

Pot au feu

Carbonnade (Paleron cuit dans de la bière)

Goulache de bœuf (Jarret de bœuf cuit dans la sauce tomate et paprika)

Gardiane de bœuf (bœuf cuit dans du vin, tomate et olive)

Ossobuco (Jarret de bœuf cuit dans du vin blanc et sauce tomate)

Nos grillades

Steak mariné
Brochettes de bœuf

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison, salade
Poêlée paysanne, salade
Tian de légumes au riz sauvage

Desserts : faire un choix entre les différents desserts

Tarte de saison
Œuf au lait, caramel
Fondant au chocolat avec un crème anglaise
Îles Flottantes
Clafoutis

Supplément fromages fermiers : 3€/pers

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu découverte à 28€

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix , vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise ou cocktail
des vins de bouchures

2 verrines, frites de carpe avec son chèvre frais assaisonné et terrine bœuf tomates, échalotes

Entrées : faire un choix entre les différentes entrées

Bourriche du pêcheur (salade, lentille du Berry, fromage frais, carpe, anguille et truite fumées)

Salade de pomme de terre à la carpe fumée et oignons rouges

Salade aux 3 chèvres fermier (chèvre chaud, chèvre frais et tomme de chèvre)

Médailon de foie gras sur un pain d'épice artisanal avec confiture de figes(+3€),

Cassolette de sandre sur un lit de carotte au cumin, sauce vin blanc assaisonnée
d'estragon

Tartare de truite fumée aux agrumes

Plats : faire un choix entre les différents plats

Nos grillades

Tournedos de rumsteak, rond de tranche grasse, merlan etc...

Faux-filet, entrecôte, basse côte
Filet de bœuf Rossini : +3€

Notre Poisson

Filet de sandre sauce estragon sur un lit de carotte au cumin

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison, salade

Frites, salade

Poêlée paysanne, salade

Tian de légumes au riz sauvage

Fromages fermiers : Les délices de la biquette dans sa prairies et sa confiture de vin

Desserts: faire un choix entre les différents desserts

Croquant au chocolat,

Fraisier, Poirier, framboisier (selon la saison)

Tarte de saison, tarte aux citrons, tarte tatin, gratin de pommes au calvados

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu spécial randonneur 16€

Apéritif :

Pousse d'épine, frite de carpe

Plats : Barbecue

Nos grillages

Steak mariné, steak haché, merguez, saucisses

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison

Tian de légumes au riz sauvage

Desserts:

Clafoutis

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu des maquignons 20€

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix, vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise, ou jus de pomme artisanal, frites de carpe.

Plats :

Nos grillades

Pavé de bœuf
Côte de bœuf
Faux-filet

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison
Tian de légumes au riz sauvage

Fromages (1 chèvre, 1 vache, salade)

Desserts: faire un choix entre les différents desserts

Tarte de saison
Œuf au lait, caramel
Fondant au chocolat avec un crème anglaise
Îles Flottantes
Clafoutis

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

MENU ENFANT : 10€ jusqu'a 12 ans

Jus de fruit artisanal / frite de carpe
Mini pavé de bœuf accompagnement du groupe
Dessert du groupe

Nos animations :

Visite d'exploitation (gratuite)
Rando-decouverte avec un guide « qualinat »
Découverte de la brenne en chariot (avril à octobre)
Cattle drive : manipulation du bétail à cheval (avril à octobre)
Soirée contée
Théâtre à la ferme « la compagnie des escargots dans les orties »
Soirée brame du cerf (septembre)
Pêche traditionnelle au filet (en hiver)

Exemple d'un programme :

Départ de Rianvert vers 10h00 en chariot capacité 20 pers/chariot (disponibilité 3 chariots) pour la réserve « terres et étangs de Brenne Massé- Foucault » avec un guide naturaliste puis retour à l'auberge pour le déjeuner. Après le déjeuner, visite de l'exploitation puis balade en calèche à la Mer Rouge , arrête à la maison du Parc. Retour à la ferme vers 18h00-19h00

Tarif pour 2 chariots soit 27 pers : 19€/pers pour la journée

(même tarif pour les enfants) soit 500€

Tarif du guide naturaliste : 60€ en semaine et 80€ en week-end et jours fériés

Autre exemple de programme :

Démonstration de manipulation de bétail à cheval sur la ferme

Tarif : 180€ pour 1h30

ou tous simplement

-Départ de randonnée, jeu de pétanque, carte etc,,

N'hésitez pas à consulter notre site www.restaurant-auberge-rosnay.com ou à me contacter afin d'avoir de plus amples détails

A très bientôt à la ferme

SONIA et Cédric ANEMICHE