



La Herse

**Carte des**  
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nous vous  
souhaitons une  
excellente dégustation !



**Jonathan Ruellou et son équipe**



## **La Herse c'est aussi,**

### **Un Espace Réception :**

3 salles privatives, de 10 à 140 personnes, vous attendent pour vos séminaires, cocktails, anniversaires, mariages, etc.

### **Un Service Traiteur :**

Élaborés en fonction des produits de saison, les menus du Chef s'adaptent à votre budget. Devis sur demande.

**Quelques "mises en bouche" ?**  
**Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,60 €**  
 (10 minutes d'attente)

## LH Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal .....	3,50 €
Kir Pétillant .....	4,20 €
Kir Royal .....	7,00 €
Coupe de Champagne .....	7,00 €
Américano Maison .....	8,90 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry .....	4,20 €
Muscat, Pineau des Charentais .....	4,20 €
Suze.....	4,20 €
Porto "Sideman" (Blanc ou Rouge) .....	4,20 €
Pastis, Ricard .....	4,20 €

## LH Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky) .....	7,00 €
Four Roses (Bourbon) .....	7,00 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Talisker - 10 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Singleton - 12 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Knockando - 12 ans (Scotch) .....	9,60 €
Cardhu - 12 ans (Scotch) .....	9,60 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt) .....	9,60 €

## LH Bières

Heineken - Pression (France) .....	4,20 €
Eurélienne (France) .....	6,00 €
Pelfort Brune (France) .....	4,40 €

## LH Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,20 €
Les Sodas (Coca, Orangina, Schweppes) .....	4,20 €

## LH Eaux Minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino .....	5,50 €
1/2 Vittel, 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino .....	4,20 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel .....	4,00 €

## LH Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,50 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel) .....	7,00 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes) .....	7,00 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse) .....	7,00 €

## LH Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,50 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao) .....	7,00 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane) .....	7,00 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon) .....	7,00 €

## LH Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka .....	6,90 €
Bénédictine, Mandarine Impériale .....	6,90 €
Cointreau, Grand-Marnier .....	6,90 €
Get 27, Get 31 .....	6,90 €
Malibu, Bailey's, Marie Brizard .....	6,90 €

## LH Digestifs

Armagnac .....	6,90 €
Calvados .....	6,90 €
Cognac .....	6,90 €
Rhum Ambré .....	6,90 €

## LH Eaux de Vie

Poire William's .....	6,90 €
Mirabelle .....	6,90 €

## LH Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur .....	2,80 €
Double Café et sa Douceur .....	4,60 €
Chocolat Chaud et sa Douceur .....	3,70 €
Sélection de Thés et sa Douceur .....	3,70 €

# notre sélection Menu du Terroir

<b>1 Plat selon votre choix :</b> .....	<b>14,50 €</b>
<b>2 Plats selon votre choix :</b> .....	<b>23,50 €</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée - Poisson <b>ou</b> Viande - Fromages <b>ou</b> Dessert .....	<b>31,50 €</b>
<b>4 Plats :</b> Entrée - Poisson <b>ou</b> Viande - Fromages <b>et</b> Dessert .....	<b>38,50 €</b>
<b>5 Plats :</b> Entrée - Poisson - Viande - Fromages <b>et</b> Dessert .....	<b>42,50 €</b>
<b>Accord mets et vins :</b> 5 plats avec son apéritif et ses vins .....	<b>64,00 €</b>
<b>Menu enfant :</b> Steak haché, frites maison et dessert du pâtissier .....	<b>15,00 €</b>

## Le traiteur

Œuf cocotte de Bonneval au foie gras de canard et ses mouillettes à l'huile de colza de Luigny  
Gaufre salée à la tomate ancienne, légumes croquants de Voves et herbes aromatiques de notre jardin  
Tartine de chèvre gratinée au Miel de Beauce sur son caviar d'aubergine rôtie au Thym  
Foie gras de canard au cidre de Nogent le Rotrou et sa brioche dorée au sésame-pavot (+ 3 €)  
Rosace de saumon fumé au citron vert sur son blinis à la fleur d'oranger

## Le Poissonnier

Filet de lieu noir aux moules et asperges, condiment olive et moutarde de Beauce  
Pavé de cabillaud poché en bouillon, écrasé du jour et concassé de tomates anciennes  
Filet de rouget barbet à la plancha, piperade de légumes à l'ail et citrons confits (+3 €)

## Le Boucher

Côtelette d'agneau marinée et grillée, jus de menthe et coriandre sur sa purée au foie gras (+3 €)  
Filet de Bœuf en carpaccio, frites de pommes de terre de la Ferme du Colombier à Digny  
Magret de canard snacké à l'huile de chanvre et gingembre, printanière de légumes de saison

## Le Fromager

Assortiment de fromages de nos régions accompagné de son mesclun aux noix et raisins

## Le Pâtissier

Soufflé chocolat Louis XVI et son cœur chocolat blanc au safran d'Eure et Loir  
Kosmik cerise, tartelette cerise fraîche, crèmeux Amarena et meringues croquantes  
Saint-Honoré à la pistache, fraises rôties au Muscavado et son granité combava  
Forêt de macaron noisette, mousse chocolat à la menthe fraîche du jardin  
Assortiment des desserts de la carte en farandole (+5 €)

# Nos Engagements

## BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ

La Herse s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filères courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

## DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

# Nos Qualifications

## MAITRE RESTAURATEUR



Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

## FAIT-MAISON



Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. *(A la Herse, nous faisons du 100% "Fait-Maison").*

# Nos Fournisseurs

**ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHE QUALITATIVE**, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en Région Centre, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher. *(A la Herse, nous achetons nos bœufs entiers).*



# Vin au Verre ou au Pichet

	Vin au Pichet	Millésime	<b>50 cl</b>	Millésime	<b>25 cl</b>
	Blanc - Rosé - Rouge - (Côteaux d'Enserune)		<b>9,00 €</b>		<b>5,00 €</b>

	Vin au Verre	Millésime		Millésime	<b>12 cl</b>
	Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"		2016		<b>4,70 €</b>
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"		2015		<b>3,50 €</b>
	Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"		2016		<b>3,90 €</b>
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"		2016		<b>3,50 €</b>
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"		2015		<b>3,50 €</b>
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"		2015		<b>3,90 €</b>
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"		2013		<b>4,70 €</b>
	<b>L'innovation du Sommelier</b> (demandez au maître d'hôtel)				<b>5,30 €</b>

## Les Vins Blancs

	Centre - Val de Loire	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2014	<b>20,80 €</b>	2014	<b>15,00 €</b>
	Cheverny (Pascal Bellier)	2016	<b>27,20 €</b>		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	<b>43,10 €</b>	2013	<b>26,90 €</b>
	Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux	2016	<b>29,00 €</b>		

	Bourgogne	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2015	<b>32,60 €</b>	2015	<b>20,40 €</b>
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2012	<b>44,50 €</b>	2012	<b>26,70 €</b>

	Languedoc-Roussillon	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2016	<b>26,40 €</b>		

## Les Vins Rosés

	Centre - Val de Loire	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2015	<b>20,90 €</b>		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2015	<b>26,00 €</b>	2015	<b>18,80 €</b>
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	<b>43,80 €</b>	2014	<b>26,40 €</b>

	Provence	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Côtes de Provence "Masterel"	2015	<b>25,70 €</b>	2014	<b>17,30 €</b>

	Sud-Ouest	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Buzet "Le Lys"	2015	<b>23,70 €</b>	2013	<b>18,50 €</b>

# Les Vins Rouges

	Centre - Val de Loire	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2014	<b>20,80 €</b>	2013	<b>14,90 €</b>
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2016	<b>26,70 €</b>	2015	<b>19,40 €</b>
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabiteau)	2015	<b>31,90 €</b>	2015	<b>20,40 €</b>
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	<b>43,80 €</b>	2013	<b>26,40 €</b>
	Beaujolais	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2014	<b>35,70 €</b>	2014	<b>21,10 €</b>
	Sud-Ouest	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Buzet "Le Lys"	2014	<b>23,70 €</b>	2013	<b>18,50 €</b>
	Bourgognes	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Passetoutgrains "Nuitou-Beauvoy"	2013	<b>26,10 €</b>	2014	<b>17,50 €</b>
	Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru "Les Lavières" (Bouchard)	2011	<b>86,50 €</b>		
	Bordeaux	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2015	<b>22,70 €</b>		
	1 <sup>ères</sup> Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2011	<b>29,60 €</b>		
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2012	<b>34,70 €</b>	2012	<b>23,40 €</b>
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2011	<b>42,60 €</b>	2014	<b>23,20 €</b>
	Graves "Château d'Ardenne" (F. JS. Dubrey)	2005	<b>69,10 €</b>		
	Haut Médoc "Château Maurac" Cru Bourgeois	2010	<b>65,70 €</b>		
	Saint Estèphe "Ségur de Cabanac" (F. JS. Dubrey)	2010	<b>88,20 €</b>		
	Grave "Château Lagarde" Pessac Leognan	2010	<b>96,40 €</b>		
	Kressmann Margaux - <i>Grande Réserve</i>	2005	<b>167,10 €</b>		

# Le Coin des Bulles

	Champagne	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Champagne Brut (Charles Henry)		<b>53,70 €</b>		
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		<b>60,70 €</b>		
	Champagne Rosé (Philipponnat) - <i>Réserve</i>		<b>102,80 €</b>		
	Champagne Brut (Philipponnat) - <i>Réserve 2003</i>		<b>124,30 €</b>		
	Méthode Champenoise	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Crémant de Loire méthode traditionnelle		<b>32,00 €</b>		
	Touraine Rosé méthode traditionnelle (Monmousseau)		<b>32,00 €</b>		

# Eaux Plates ou Gazeuses

	Eaux Minérales	Millésime	<b>100 cl</b>	Millésime	<b>50 cl</b>
	Vittel, Badoit, San Pellegrino		<b>5,50 €</b>		<b>4,20 €</b>

## Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



## Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !  
Demandez nos formules à l'accueil.



## La Herse... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,  
La Herse vous accueille en toute convivialité  
et vous propose ses services de qualité.

