



LA SELLERIE

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ


La Sellerie s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières 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 Sellerie, tout est 100% "Fait-Maison").

Nos Fournisseurs

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ 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 France, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher.



Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

 **Ambre & Stéphane et leur équipe**

Quelques "mises en bouche" ?
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,50 €
(10 minutes d'attente)

Apéritifs

| | |
|--|--------|
| Kir Vin Blanc, Cardinal | 3,60 € |
| Kir Pétillant | 4,30 € |
| Kir Royal | 7,10 € |
| Coupe de Champagne | 7,10 € |
| Américano Maison | 9,00 € |
| Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari | 4,30 € |
| Muscat, Pineau des Charentes | 4,30 € |
| Suze, Dubonnet, Picon | 4,30 € |
| Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge) | 4,30 € |
| Pastis, Ricard, Pacific | 4,30 € |

Whiskies

| | |
|--|--------|
| Ballantine's (Ecosse Whisky) | 6,90 € |
| Four Roses (Bourbon) | 6,90 € |
| Glenfiddich - 12 ans (Scotch) | 9,50 € |
| Talisker - 10 ans (Single Malt) | 9,50 € |
| Cragganmore - 12 ans (Single Malt) | 9,50 € |
| Oban - 14 ans (Single Malt) | 9,50 € |
| Dalwhinnie - 15 ans (Single Malt) | 9,50 € |
| Lagavulin - 16 ans (Single Malt) | 9,50 € |

Bières

| | |
|---|--------|
| Heineken - Pression (France) | 4,30 € |
| Eurélienne - Blonde et blanche (France) | 5,90 € |

Boissons sans Alcool

| | |
|---|--------|
| Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate) | 4,30 € |
| Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes) | 4,30 € |

Eaux Minérales

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Vittel, San Pellegrino | 5,60 € |
| 1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino | 4,30 € |
| 1/3 Perrier | 3,90 € |

Cocktails Alcoolisés

| | |
|--|--------|
| Cocktail Maison "Innovation du Barman" | 6,60 € |
| M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel) | 7,10 € |
| C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes) | 7,10 € |
| D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse) | 7,10 € |

Cocktails sans Alcool

| | |
|--|--------|
| Cocktail Maison "Innovation du Barman" | 6,60 € |
| T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao) | 7,10 € |
| C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon) | 7,10 € |

Liqueurs

| | |
|--|--------|
| Téquila, Gin, Vodka | 7,00 € |
| Bénédictine, Mandarine Impériale | 7,00 € |
| Cointreau, Grand-Marnier | 7,00 € |
| Get 27, Get 31 | 7,00 € |

Digestifs

| | |
|------------------|--------|
| Armagnac | 7,00 € |
| Calvados | 7,00 € |
| Cognac | 7,00 € |
| Rhum Ambré | 7,00 € |

Eaux de Vie

| | |
|-----------------------|--------|
| Poire William's | 7,00 € |
| Mirabelle | 7,00 € |

Boissons Chaudes

| | |
|---|--------|
| Café, Décaféiné et sa Douceur | 2,70 € |
| Double Café et sa Douceur | 4,50 € |
| Irish Coffee et sa Douceur | 6,90 € |
| Chocolat Chaud et sa Douceur | 3,80 € |
| Sélection de Thés (Dammann) et sa Douceur | 3,80 € |

notre sélection Menu du Terroir

| | |
|--|---------|
| 1 Plat selon votre choix : | 16,00 € |
| 2 Plats selon votre choix : | 25,00 € |
| 3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert | 33,00 € |
| 4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert | 38,00 € |
| 5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert | 44,00 € |
| Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins | 66,00 € |

LS Le traiteur

Craquant de cuisses de grenouilles en persillade, chantilly à la moutarde Eurélienne
L'incontournable foie gras mi-cuit et son éventail de pain d'épices
L'œuf parfait façon Florentine et son écume de persil plat
Tartare de légumes croquants marinés à l'huile de noisettes et saumon fumé "maison"
Suggestion du chef (+3 €)

LS Le Poissonnier

Pavé d'Omble Chevalier et sa nage de petits légumes au gingembre
Filet de Bar à l'unilatéral et son crémeux au pesto rouge
Suggestion du chef (+4 €)

LS Le Boucher

La tête de veau printanière et sa sauce gribiche
Noix d'entrecôte "Black Angus" à la façon du Chef
Poitrine de canard laquée au miel de Dammarie et son bouillon safrané
Suggestion du chef (+3 €)

LS Le Fromager

Cromesquis au Sainte Maure de Touraine et sa verdurette à l'huile de colza
Gourmandise de fromages affinés

LS Le Pâtissier

Le fameux soufflé à la framboise (spécialité de la Sellerie)
Tarte Tatin à l'ananas et vanille, flambée au rhum et sorbet mojito "maison"
Ganache chocolat spéculoos et glace "maison" au Get 27
La diligence de la Sellerie : Assortiment de mini-desserts "maison" (+3 €)
Mille-feuille à la mangue et mascarpone et son coulis de fruits rouges

Les Vins Blancs

| | | | | | |
|----|--|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Centre - Val de Loire | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Touraine Sauvignon "Les Brémaillies" | 2015 | 22,70 € | 2015 | 16,90 € |
| | Ménéteau Salon (G. Chavet & Fils) | 2017 | 40,90 € | | |
| | Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis) | 2016 | 45,00 € | 2016 | 28,80 € |
| | Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux | 2016 | 30,90 € | | |

| | | | | | |
|----|---|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Bourgogne | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé) | 2016 | 46,40 € | 2016 | 28,60 € |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Alsace | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas) | 2016 | 35,20 € | | |

| | | | | | |
|----|--|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Languedoc-Roussillon | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont) | 2017 | 28,30 € | | |

Les Vins Rosés

| | | | | | |
|----|--|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Centre - Val de Loire | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles" | 2016 | 22,80 € | | |
| | Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau) | 2016 | 27,90 € | 2016 | 20,70 € |
| | Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis) | 2016 | 45,70 € | 2016 | 28,30 € |

| | | | | | |
|----|---|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Côte du Rhône | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier) | 2016 | 42,40 € | | |

| | | | | | |
|----|------------------------------|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Provence | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Côtes de Provence "Masterel" | 2016 | 27,60 € | 2016 | 19,20 € |

| | | | | | |
|----|---|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Languedoc-Roussillon | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel) | 2017 | 22,20 € | | |

| | | | | | |
|----|----------------|-----------|---------|-----------|---------|
| LS | Sud-Ouest | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Buzet "Le Lys" | 2015 | 25,60 € | 2015 | 20,40 € |

Les Vins Rouges

| LS | Centre - Val de Loire | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
|----|---|-----------|---------|-----------|---------|
| | Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée) | 2016 | 22,70 € | 2016 | 16,80 € |
| | Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau) | 2016 | 28,60 € | 2016 | 21,30 € |
| | St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau) | 2016 | 33,80 € | 2016 | 22,30 € |
| | Saumur Champigny "Roches Neuves" (T. Germain) | 2016 | 34,50 € | 2016 | 22,70 € |
| | Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis) | 2015 | 45,70 € | 2015 | 28,30 € |
| LS | Alsace | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas) | 2016 | 34,90 € | 2016 | 22,90 € |
| LS | Beaujolais | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin) | 2016 | 37,60 € | 2016 | 23,00 € |
| LS | Côtes du Rhône | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné) | 2015 | 31,60 € | 2015 | 20,20 € |
| LS | Sud-Ouest | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Buzet "Le Lys" | 2016 | 25,60 € | 2016 | 20,40 € |
| LS | Bourgognes | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy" | 2016 | 28,00 € | 2016 | 19,40 € |
| | Pinot Noir Vieilles Vignes "Santenay" | 2015 | 43,70 € | | |
| | Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André) | 2011 | 49,60 € | | |
| LS | Bordeaux | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard) | 2016 | 24,60 € | | |
| | 1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château les Bascauts" | 2014 | 31,50 € | 2014 | 21,40 € |
| | Saint Emilion "Château La Rouchonne" | 2014 | 36,60 € | 2014 | 25,30 € |
| | Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre) | 2014 | 43,50 € | 2014 | 25,10 € |

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Le Coin des Bulles

| LS | Champagne | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
|----|---|-----------|----------|-----------|---------|
| | Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont) | | 62,60 € | | |
| | Champagne Brut Premier (Goulard) | | | | 43,20 € |
| | Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve | | 103,70 € | | |
| | Champagne Brut "Coup de cœur" ♥ | | 80,00 € | | |
| LS | Méthode Champenoise | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau) | | 33,90 € | | |
| | Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois) | | 33,90 € | | |
| LS | Cidre | Millésime | 75 cl | Millésime | 37,5 cl |
| | Cidre Brut (Val de Rance) | | 15,00 € | | |

Vin au Verre ou au Pichet

| LS | Vin au Pichet | Millésime | 50 cl | Millésime | 25 cl |
|----|---|-----------|--------|-----------|--------|
| | Blanc - Rosé - Rouge | | 9,10 € | | 5,10 € |
| LS | Vin au Verre | Millésime | | Millésime | 12 cl |
| | Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon" | 2016 | | | 4,70 € |
| | Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour" | 2016 | | | 3,50 € |
| | Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" | 2016 | | | 3,90 € |
| | Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour" | 2016 | | | 3,50 € |
| | Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour" | 2016 | | | 3,50 € |
| | Rouge Bordeaux "Cour Montessant" | 2016 | | | 3,90 € |
| | Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries" | 2016 | | | 4,70 € |

Eaux Plates ou Gazeuses

| LS | Eaux Minérales | Millésime | 100 cl | Millésime | 50 cl |
|----|------------------------|-----------|--------|-----------|--------|
| | Vittel, San Pellegrino | | 5,60 € | | 4,30 € |

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

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 Sellerie... naturellement !

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

