



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.

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 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

MAÎTRE 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).*



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 €

Vin au Verre ou au Pichet

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

	Vin au Verre	Millésime		Millésime	12 cl
	Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2018	4,70 €		
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2018	3,50 €		
	Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2018	3,90 €		
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2018	3,50 €		
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2018	3,50 €		
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2018	3,90 €		
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2017	4,70 €		
	L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)				5,30 €

Les Vins Blancs

	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2016	20,80 €	2016	15,00 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2018	27,20 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2018	43,10 €	2017	26,90 €
	Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux	2018	29,00 €		

	Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2017	32,60 €	2017	20,40 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2018	44,50 €	2016	26,70 €

	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2018	26,40 €		

Les Vins Rosés

	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2018	20,90 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2018	26,00 €	2018	18,80 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	43,80 €	2017	26,40 €

	Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2018	25,70 €	2018	17,30 €

	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2018	23,70 €	2017	18,50 €

Les Vins Rouges

	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2016	20,80 €	2018	14,90 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2018	26,70 €	2018	19,40 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabiteau)	2017	31,90 €	2016	20,40 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2016	43,80 €	2015	26,40 €
	Beaujolais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2017	35,70 €	2016	21,10 €
	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2016	23,70 €	2016	18,50 €
	Bourgognes	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Passetoutgrains "Nuitou-Beauvoisy"	2016	26,10 €	2016	17,50 €
	Savigny les Beaune 1 ^{er} Cru "Les Lavières" (Bouchard)	2011	86,50 €		
	Bordeaux	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2018	22,70 €		
	1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2015	29,60 €		
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2012	34,70 €	2016	23,40 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2016	42,60 €	2014	23,20 €
	Saint Estèphe "Ségur de Cabanac" (F. JS. Dubrey)	2015	88,20 €		

Le Coin des Bulles

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

Eaux Plates ou Gazeuses

	Eaux Minérales	Millésime	100 cl	Millésime	50 cl
	Vittel, Badoit, San Pellegrino		5,50 €		4,20 €

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.

