Le Buré

BRASSERIE DE TOURAINE DESDE 1935

CARTA DE INVIERNO · 2026

MENÚ DE MERCADO

Disponible para comidas y cenas, excepto fines de semana y festivos.

ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL	**16,00 €**
PLATO PRINCIPAL Y POSTRE	**16,00 €**
ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE	**21,00 €**

Consulte los platos del día en nuestra pizarra.

EDICIÓN EN ESPAÑOL

1 Place de la Résistance · 37000 Tours

02 47 05 67 74

APERITIVOS

Ricard · 2 cl	**3,00 €**
Oporto de 10 años · 4 cl	**8,00 €**
Americano de la casa (aperitivo) · 14 cl	**8,00 €**
Martini rojo o blanco · 5 cl	**5,50 €**
Suze · 5 cl	**4,50 €**
Kir con vino tranquilo · 12 cl	**5,00 €**
Kir con vino espumoso · 12 cl	**6,00 €**
Copa de Vouvray espumoso · 12 cl	**5,00 €**

Sabores del kir: melocotón, grosella negra, mora, frambuesa y fresa

CERVEZAS DE BARRIL

	25 cl	33 cl	50 cl
Sparta Pils	4,50	6,00	8,50
Abbaye de Maredsous	4,50	6,00	8,50
Mónaco (cerveza, limonada y granadina)	4,00	5,20	8,00
Panaché (cerveza con limonada)	4,00	5,20	8,00

Suplemento de Picon: +0,80 € · Sirope: +0,50 €

CERVEZAS EMBOTELLADAS

Karmeliet Tripel · 33 cl · 8,4 %	**7,00 €**
Kwak · 33 cl · 8,4 %	**7,00 €**
Vedett IPA · 33 cl · 5,5 %	**7,00 €**
Heineken sin alcohol · 33 cl · 0,0 %	**7,00 €**

CÓCTELES

Mojito clásico · 33 cl **8,00 €**
Ron cubano (5 cl), azúcar moreno, lima, menta fresca, dos golpes de Angostura y agua con gas.

Mojito de frutas · 33 cl **8,50 €**
A elegir: puré de coco, fresa, maracuyá o melocotón.

Mojito St-Germain · 33 cl **9,00 €**
Licor St-Germain (3 cl), ron cubano (2 cl), azúcar moreno, lima, menta fresca, dos golpes de Angostura y agua con gas.

Piña colada · 25 cl **8,00 €**
Ron blanco (4 cl), zumo de piña y puré de coco.

Sex on the Beach · 18 cl **7,50 €**
Vodka (4 cl), licor de melocotón (2 cl), zumo de piña y zumo de arándano rojo.

Gin Fizz · 16 cl **7,00 €**
Ginebra (4 cl), zumo de limón, azúcar de caña líquido y agua con gas.

NUESTROS SPRITZ

Buré Spritz · 26 cl **8,50 €**
Chambord (4 cl), Frizzante (12 cl), agua con gas, puré de frambuesa, limón y naranja.

Aperol Spritz · 26 cl **7,50 €**
Aperol (4 cl), Frizzante (12 cl), agua con gas y un gajo de naranja.

St-Germain Spritz · 26 cl **9,50 €**
Licor St-Germain (4 cl), Frizzante (12 cl), agua con gas y un gajo de naranja.

Rosato · 26 cl **8,50 €**
Sarti, licor de mango, maracuyá y naranja siciliana (3 cl), Frizzante (8 cl) y agua con gas.

AGUAS MINERALES

Vittel · 50 cl / 1 l	**3,90 / 5,00 €**
San Pellegrino · 50 cl / 1 l	**3,90 / 5,00 €**
Perrier · 33 cl	**4,00 €**

REFRESCOS Y ZUMOS

Coca-Cola / Zero / Cherry · 33 cl	**4,00 €**
Orangina / Fuze Tea · 25 cl	**4,00 €**
Schweppes Tonic · 33 cl	**3,80 €**
Schweppes cítricos · 33 cl	**3,80 €**

Suplemento de sirope **0,50 €**
Melocotón, fresa, limón, cereza, granadina o menta.

Limonada artesanal · 33 cl	**4,00 €**
Agua con sirope · 33 cl	**3,00 €**

Zumos de frutas · 25 cl **4,50 €**
Zumo 100 %: tomate. Zumos: manzana, naranja. Néctares: albaricoque, piña.

Diábolo (limonada con sirope) · 33 cl **4,50 €**
Melocotón, fresa, limón, cereza, granadina o menta.

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Virgin Colada · 26 cl **6,50 €**
Zumo de piña y puré de coco.

Virgin Mojito clásico · 26 cl **6,50 €**
Limonada, azúcar moreno, lima y menta fresca.

Virgin Mojito de frutas · 26 cl **6,50 €**
A elegir: puré de coco, maracuyá, melocotón, fresa o frambuesa.

Kiss on the Beach · 24 cl **6,50 €**
Zumo de piña, zumo de arándano rojo y siropes de melocotón y mora.

CARTA DE VINOS

AOP, AOC e IGP son indicaciones francesas de origen y calidad, vinculadas especialmente a zonas geográficas específicas.

VINOS ESPUMOSOS FRANCESES

	12 cl COPA	46 cl JARRA LIONESA	75 cl BOTELLA
Vouvray pétillant	5,00	-	28,00
Champagne Moët & Chandon	12,00	-	70,00

VINOS BLANCOS FRANCESES

Touraine Sauvignon Vieilles Vignes, Domaine Villemaine AOC	4,00	15,00	22,00
Vouvray Sec AOC	4,50	16,00	24,00
Coteaux du Layon, Domaine de la Motte AOC	4,50	16,00	24,00
Menetou-Salon AOP	5,00	19,00	28,00
Petit Chablis « Pas si Petit », Chardonnay, La Chablisienne AOC	5,00	19,00	28,00
Malvoisie Pinot Gris, Domaine Rousseau IGP	5,00	19,00	28,00
Chablis « Les Vénérables » AOC	-	-	39,00

VINOS ROSADOS FRANCESES

Touraine Noble Joué, Domaine Rousseau AOP	3,50	13,00	20,00
Côtes de Provence, Domaine Gavoty AOP	5,00	19,00	28,00
Minuty Prestige, Côtes de Provence AOC	-	-	35,00

VINOS TINTOS FRANCESES

Saumur-Champigny, 100 % Cabernet Franc, Domaine du Fondis AOC	4,50	16,00	24,00
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaines du Fondis AOC	4,50	16,00	24,00
Jean-Maurice Raffault, Les Picasses, Chinon AOC	4,50	16,00	24,00
L'Optimiste, Pic Saint-Loup, BIO, Le Chemin des Rêves AOP	5,00	19,00	29,00
Château Haut-Surget, Lalande-de-Pomerol AOC	6,00	23,00	35,00
Hautes-Côtes-de-Nuits « Les Dames Huguettes » AOC	6,00	23,00	35,00
Touraine Côt « Cent Visages », 100 % Côt, Domaine J.-F. Mérieau AOC	-	-	28,00
Pinot Noir Terra Evéna, Domaine Rousseau VDF	-	-	28,00
Gamay, Domaine de la Charmoise, Marionnet AOC	-	-	30,00
Vacqueyras « Arabesque », Domaine de Montvac AOC	-	-	35,00

AOP / AOC / IGP / DOC ?

AOP - Denominación de Origen Protegida (DOP)
AOC - Denominación de Origen Controlada francesa
IGP - Indicación Geográfica Protegida
DOC - Denominación de Origen Controlada italiana

ENTRANTES

Ostras de Cancale n.º 3 — **6: 14,00 · 9: 20,00 · 12: 25,00 €**
Servidas sobre hielo, con gajos de limón, vinagre de chalota, finas rebanadas de pan de centeno y mantequilla salada.

Cazuelita de caracoles y setas de ostra — **8,00 €**
Caracoles tiernos cocinados con mantequilla de perejil y una suave crema.

Carpaccio de salmón gravlax — **12,00 €**
Láminas de salmón marinado con eneldo, nata montada de mascarpone y lima, aceite de oliva, pimienta rosa y un pequeño acompañamiento de ensalada.

Foie gras casero · 80 g — **14,00 €**
Foie gras elaborado en nuestra cocina, con compota ligeramente dulce de manzana Granny Smith, gel de oporto y crumble de avellana.

Huevos con mayonesa de trufa — **7,90 €**
Huevos cocidos con mayonesa trufada, sobre rúcula y reducción de balsámico.

Tuétano asado con tostadas — **8,00 €**
Tuétano asado al horno, servido caliente en el hueso con aliño de ajo negro y perejil y pan tostado.

Sopa del día — **6,00 €**

Caracoles de Borgoña — **6: 14,90 · 12: 24,90 €**
Con mantequilla de ajo y perejil.

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra y miel — **16,00 €**
Hojas de temporada, tomates cherry, tostada con queso de cabra y miel, beicon crujiente, patatitas asadas, nueces y vinagreta.

Ensalada del pescadero — **17,00 €**
Hojas de temporada, tomates cherry, langostinos crujientes, salmón gravlax, gajos de naranja y pomelo, aguacate, vinagreta y nata montada de mascarpone y lima.

Ensalada César de Le Buré — **16,00 €**
Hojas de temporada, tomates cherry, pollo crujiente, huevo cocido, lascas de Grana Padano, alcaparrones, picatostes y salsa César (con anchoas).

Ensalada de invierno de Le Buré — **16,00 €**
Hojas de temporada, tomates cherry, setas de ostra salteadas, nueces, queso Bleu d'Auvergne, patatitas asadas, carrillera de vacuno confitada y vinagreta de sidra y aceite de nuez.

VEGETARIANOS

Risotto cremoso vegetariano — **16,00 €**
Arroz cremoso con tian de verduras y lascas de Grana Padano. Un plato delicado, sabroso y totalmente vegetariano.

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón marinado en miso y saúco — **18,00 €**
Patatas machacadas con mantequilla, tian de verduras y salsa beurre blanc.

Vieiras al natural — **22,00 €**
Risotto cremoso al azafrán, setas de ostra salteadas y salsa beurre blanc.

Quenelle casera de lucio — **16,00 €**
Quenelle de lucio al estilo de Lyon, con patatas machacadas con mantequilla y salsa Nantua (cremosa, a base de cangrejo de río).

CARNES

Mollejas de ternera al ajo y perejil — **23,00 €**
Setas de ostra salteadas y rösti de patata.

Codillo de cerdo · 1 kg — **22,90 €**
Estofado con miel y mostaza, acompañado de patatitas asadas y setas de ostra salteadas.

Auténtica andouillette Hardouin — **20,00 €**
Embutido tradicional francés de tripas (aprox. 190 g; AAAAA - asociación francesa de aficionados a la auténtica andouillette), con salsa de mostaza a la antigua, patatas fritas caseras y hojas de temporada.

Steak tartar de ternera — **17,50 €**
Carne cruda de ternera Charolais picada a cuchillo (180 g), cebolla, alcaparras, pepinillos, mostaza, kétchup, salsa Worcestershire y yema de huevo; con patatas fritas caseras y hojas de temporada.

Jarrete de cordero confitado — **26,00 €**
Cocinado siete horas al tomillo, con jugo de hierbas, patatas machacadas con mantequilla y setas de ostra salteadas.

Magret de pato entero a la parrilla — **21,00 €**
Con flor de sal, salsa de pimienta, setas de ostra salteadas y patatas machacadas con mantequilla.

Hamburguesa montañesa con queso azul — **18,00 €**
Pan brioche, hamburguesa de ternera (150 g), rösti casero, raclette ahumado, salsa de Bleu d'Auvergne, beicon, cebolla confitada, tomate de variedad antigua, hojas de temporada, pepinillos y patatas fritas caseras.

Hamburguesa de la tierra — **18,00 €**
Pan brioche, hamburguesa de ternera (150 g), salsa de oporto y trufa, beicon, Saint-Nectaire fundido, cebolla confitada, tomate de variedad antigua, hojas de temporada, pepinillos y patatas fritas caseras.

Beuchelle de Touraine — **21,00 €**
Especialidad local de mollejas y riñones de ternera con salsa cremosa de vino blanco y setas, acompañada de patatas machacadas con mantequilla.

Corte Angus veteado · 200 g — **20,00 €**
Un corte especialmente tierno y sabroso, con hojas de temporada y patatas fritas caseras.

Lomo bajo de Angus · 250 g — **24,00 €**
Con hojas de temporada y patatas fritas caseras.

Solomillo Chateaubriand francés · 180 g — **28,00 €**
Con hojas de temporada y patatas fritas caseras.

Solomillo Chateaubriand Rossini · 180 g — **35,00 €**
Solomillo de ternera, foie gras a la plancha, rösti de patata y salsa de oporto y trufa.

Salsas a elegir: bearnesa, queso Bleu d'Auvergne, oporto y trufa o pimienta. Segunda salsa: +1,50 €.

ESPECIALIDADES DE CHUCRUT

Chucrut del cervecero — **19,00 €**
Chucrut con salchichas de Frankfurt, salchicha de Montbéliard, panceta ahumada, salchichón al ajo y patatas.

Chucrut con codillo — **25,90 €**
Chucrut con codillo de cerdo entero de 1 kg, panceta ahumada, salchichón al ajo y patatas.

Chucrut marinera — **24,90 €**
Chucrut de mar con salmón, gambas, vieiras y salsa beurre blanc.

POSTRES

Selección de quesos curados — **10,00 €**
Saint-Nectaire AOP, Sainte-Maure, Bleu d'Auvergne y Olivet con ceniza, con mantequilla semisalada, hojas de temporada y nueces.

Crème brûlée casera — **8,00 €**
Suave crema de vainilla cubierta por una fina capa crujiente de azúcar caramelizado.

Isla flotante (île flottante) — **7,00 €**
Merengue ligero sobre crema inglesa de vainilla, terminado con caramelo.

Baba al ron — **8,00 €**
Bizcocho tierno empapado en ron, con una bola de helado de ron con pasas y nata montada.

HELADOS Y SORBETES

HELADOS O SORBETES
1 BOLA 3,00 € · 2 BOLAS 4,80 €
3 BOLAS 6,50 €

Helados: vainilla, chocolate, caramelo de mantequilla salada, cereza amarena, pistacho, ron con pasas y café.

Sorbetes: fresa, frambuesa, grosella negra, lima, menta Menthe-Pastille, naranja sanguina y mango.

COPAS DE HELADO CLÁSICAS

Dame Blanche — **7,00 €**
Tres bolas de helado de vainilla, chocolate caliente, nata montada y almendra laminada tostada.

Dame Blanche con caramelo — **7,50 €**
Tres bolas de helado de vainilla, caramelo de mantequilla salada, nata montada y almendra laminada tostada.

Dame Verte — **7,50 €**
Tres bolas de helado de pistacho, chocolate caliente, nata montada y almendra laminada tostada.

Chocolate Liégeois — **7,50 €**
Dos bolas de helado de chocolate, una de vainilla, chocolate caliente, nata montada y almendra laminada tostada.

Café Liégeois — **7,50 €**
Dos bolas de helado de café, una de vainilla, espresso caliente, nata montada y almendra laminada tostada.

Caramelo Liégeois — **7,50 €**
Dos bolas de helado de caramelo de mantequilla salada, una de vainilla, espresso caliente, nata montada y almendra laminada tostada.

Copa Selva Negra — **7,50 €**
Una bola de helado de chocolate, una de vainilla y una de cereza amarena, virutas de chocolate, chocolate caliente y nata montada.

POSTRES

Mousse tradicional de chocolate negro — **8,00 €**
Mousse de chocolate al estilo de la abuela con trocitos de merengue.

Profiterol — **9,00 €**
Pasta choux ligera rellena de helado de vainilla, con crumble de avellana y chocolate caliente.

Pavlova de frutas exóticas — **9,00 €**
Merengue con nata montada, una bola de sorbete de naranja sanguina, otra de mango y coulis de maracuyá y clementina.

Pera escalfada en vino tinto — **8,00 €**
Al estilo del vino caliente especiado, con cremas de chocolate negro y vainilla y crumble de avellana.

COPAS DE HELADO CLÁSICAS

La Vie en Rose — **7,50 €**
Una bola de sorbete de fresa, una de frambuesa y una de grosella negra, coulis de frutos rojos, nata montada y almendra tostada.

La Fraîcheur — **7,50 €**
Una bola de sorbete de frambuesa, una de lima y una de grosella negra, coulis de frutos rojos, nata montada y almendra tostada.

L'Exotique — **7,50 €**
Una bola de sorbete de frambuesa, una de mango y una de lima, coulis de maracuyá y nata montada aromatizada con almendra.

COPAS DE HELADO CON ALCOHOL

Copa Royale helada — **12,00 €**
Tres bolas de sorbete de grosella negra, crème de cassis y champán Moët (6 cl).

Le Colonel — **9,00 €**
Tres bolas de sorbete de lima y vodka (4 cl).

La Vigneronne — **9,00 €**
Tres bolas de sorbete de grosella negra y crème de cassis (4 cl).

La Corsaire — **9,00 €**
Dos bolas de helado de ron con pasas, una de vainilla, ron Havana Especial (4 cl) y nata montada.

L'Iceberg — **9,00 €**
Tres bolas de sorbete de menta Menthe-Pastille y licor Menthe-Pastille (4 cl).

La Sanguine — **9,00 €**
Tres bolas de sorbete de naranja sanguina y licor Mandarine Napoléon (4 cl).

TÉS

3,50 € / té

Menta
Té verde Gunpowder con mezcla de menta suave y menta piperita, tradicionalmente ofrecido como bebida de bienvenida.

Jazmín
Té verde chino con cuerpo y delicado aroma de flores de jazmín.

Earl Grey Imperial White Tip
Té negro aromatizado con bergamota.

Margaret's Hope
Té negro Darjeeling procedente del prestigioso jardín de té Margaret's Hope.

Rooibos de frutos rojos
Infusión sin cafeína con intensas notas de frutos rojos.

BEBIDAS CALIENTES

Café espresso	2,00 €
Descafeinado / café cortado	2,20 €
Café espresso doble	3,60 €
Café con leche grande (café crème)	3,80 €
Chocolate caliente	3,50 €
Capuchino	3,90 €

CÓCTELES CALIENTES

Irish Coffee · 22 cl — 8,50 €
Whisky (4 cl), café y nata montada.

French Coffee · 22 cl — 8,50 €
Coñac (4 cl), café y nata montada.

LICORES Y DIGESTIVOS

Baileys · 4 cl	6,00 €
Vodka / whisky / ron · 4 cl	6,00 €
Suplemento de refresco / zumo	0,80 €
Coñac VS · 4 cl	6,50 €
Get 27 · 4 cl	7,00 €
Armañac VSOP · 4 cl	7,50 €
Calvados VSOP · 4 cl	7,50 €
Aguardiente de pera / ciruela mirabel · 4 cl	7,50 €
Menthe-Pastille · 4 cl	7,50 €
Coñac XO · 4 cl	11,00 €

WHISKIES Y BOURBONS

Bourbon Four Roses · 40 % · 4 cl	7,00 €
Jack Daniel's · 40 % · 4 cl	7,00 €
Aberlour 10 años · 40 % · 4 cl	8,00 €
Glenmorangie 10 años · 40 % · 4 cl	9,00 €
Jack Daniel's Single Barrel · 45 % · 4 cl	9,00 €
Chivas Regal 18 años · 40 % · 4 cl	10,00 €

GINEBRAS

Ginebra Generous · 44 % · 4 cl	8,00 €
Ginebra Bombay Sapphire · 40 % · 4 cl	8,00 €

RONES

Diplomático · 4 cl	8,00 €
Don Papa · 4 cl	8,00 €

Le Buré

BRASSERIE DE TOURAINE DESDE 1935

CARTA DE INVIERNO · 2026

MENÚ INFANTIL

11,00 €

Para niños de hasta 12 años · Bebida no incluida

PLATO PRINCIPAL

Filete de carne picada de vacuno con patatas fritas caseras

O

Tiras crujientes de pollo con patatas fritas caseras

POSTRE

Dos bolas de helado a elegir (vainilla, fresa, chocolate o frambuesa)

O Bizcocho de chocolate tierno

SÍGUENOS

@leburetours

1 Place de la Résistance, 37000 Tours

02 47 05 67 74

Puede consultar la información sobre los alérgenos de declaración obligatoria de nuestros platos escaneando este código QR.

Pago con tarjeta a partir de 1,00 €. Aceptamos tarjetas bancarias, vales de comida (TR), cheques vacaciones ANCV y efectivo en euros.
Precios en euros, impuestos y servicio incluidos.
No concedemos crédito ni aceptamos cheques bancarios.
El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud.