

PLATEAUX REPAS...

Pour chaque plateau, le plat froid principal peut-être remplacé par un plat chaud (*) en barquette pouvant passer au four micro-ondes. Nous fournissons avec le plateau : pain, condiments, couverts, verres, serviettes jetables. Pour les boissons, voir les «extras», eau, vins, bières, sodas etc



POUR COMMANDER 02 38 66 33 50

LE QUOTIDIEN 10,50

Salade de crudités du jour - Viandes froides du jour (2 viandes) : Bœuf, porc ou blanc de volaille - Camembert et chèvre
Tarte aux fruits ou crème caramel ou fruits ou yaourt aux fruits ou riz au lait ou gâteau de semoule. *Sauté de porc à la tomate, gratin

LE VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN 12,00

Veuillez nous préciser si vous tolérez certains produits d'origine animale, tels que beurre, œuf, fromage, crème, voire poisson ou pas du tout. Merci.

Pamplemousse surprise : méli-mélo de crudités et légumes croquants en vinaigrette - Tian de légumes provençaux et semoule ou légumes à la grecque - Salade de pâtes sans œuf au basilic, tomates confites, concombre, fonds d'artichauts, vinaigrette balsamique, huile d'olive. - Salade de fruits frais, ou tarte du jour, ou gâteau de riz ou semoule ou yaourt ou fruits. *Légumes cuits en cocotte ou vapeur

LE TRADITION 12,50

Salade de pommes de terre paysanne aux lardons - Terrine de volaille aux œufs - Assortiments de viandes : Bœuf et roulé de volaille - Chèvre et brie - Tarte fine du vigneron. *Emincé de volaille aux champignons

LE SYPHILDE 13,00 Plateau Basses Calories

Rouleau de printemps saumon/avocat /pamplemousse - Terrine de courgette et coulis de tomate au basilic - Blanc de volaille froid, sauce yaourt allégé au curry - Gruyère ou carré de fromage frais basse calories (St Moret ...) - Salade de fruits frais et fromage blanc allégée ou yaourt ou fruits nature ou jus de fruits vitaminé à boire. *blanc volaille au curry, légumes

LE MARIN 13,50

Salade de crevettes, terrine de poisson - Filet de maquereau mariné, pommes de terre à la moutarde - Duo cabillaud/saumon, sauce citron aneth - Camembert et chèvre - Far aux pruneaux ou crème caramel ou fruits. *Dos de saumon ou cabillaud, crème à l'aneth, légumes

L'ITALIEN 14,00

Salade Riviera avec des penne basilic/parmesan - Légumes confits marinés - Carpaccio de bœuf mariné - Gorgonzola Tiramisu. *Escalope de veau à la crème carbonara, pâtes aux légumes

LE SOLOGNOT 14,50

Terrine de champignons et salade au vinaigre de framboise - Médaille de sandre, émincé de poireaux à la crème - Râble de lapin aux herbes, confit d'oignons - Fromage de chèvre - Tarte aux poire ou clafoutis. *Sauté de lapin solognote, gratin.

LE CLASSIQUE 17,00

Blinis et saumon fumé, crème aux fines herbes - Salade du Gers, foie gras, haricots verts, œuf poché, magret fumé - Bœuf et filet de canard, confit d'oignons - Roquefort et comté - Charlotte aux fruits ou fraisier en saison *filet de canard, poêlée de champignons, gratin

LE V.I.P. 24,00

Craquant de homard - Crumble de foie gras de canard et magret fumé aux fruits - Noix de veau émincé, blanc de poularde - Roquefort et brie de Meaux - Crème brûlée et fondant au chocolat. *noix de veau périgourdine, poêlée de cèpes, gratin

LE BAMBIN 8,00

Assortiment de salades : carottes râpées, tomates mozzarella, œuf mayo - Jambon blanc, poulet rôti ou rosbif - Gruyère ou comté ou camembert ou kiri, ou vache qui rit ou babybel - Yop ou gâteau de riz ou crème caramel ou fruit ou tarte aux fruits.*poulet rôti, pâtes