



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 22 AU 28 FÉVRIER

JEUDI 22 FÉVRIER

Menu à
27€

ENTRÉE : Pain perdu au comté et jambon accompagné de sa salade 6€

STARTER : Comté cheese and ham French toast with salad 6€

PLAT : Paupiette de veau accompagnée de sa purée de carottes 16€

MAIN COURSE : Veal roulade with mashed carrots 16€

DESSERT : Cocktail 5€ / DESSERT : Cocktail 5€

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 3,65€

VENDREDI 23 FÉVRIER

Menu à
28€

ENTRÉE : Salade exotique aux crevettes 6€

STARTER : Exotic salad with prawns 6€

PLAT : Feuilleté de noix de Saint-Jacques accompagné de ses carottes et pommes de terre persillées 17€

MAIN COURSE : Scallops puff with carrots, potatoes and parsley 17€

DESSERT : Polonaise 5€ / DESSERT : Polish 5€

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 24 FÉVRIER

Menu à
31€

ENTRÉE : Feuilleté de ris de veau 8€

STARTER : Sweetbread puff 8€

PLAT : Couscous royal 18€ / MAIN COURSE : Royal couscous 18€

DESSERT : Charlotte tutti frutti 5€

DESSERT : Tutti frutti charlotte 5€

En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 25 FÉVRIER

Fermeture 13h20

Menu à
28€

ENTRÉE : Terrine de poissons en croûte 6€

STARTER : Fish crusted terrine 6€

PLAT : Lotte à l'armoricaine et ses tagliatelles 17€

MAIN COURSE : Armorican monkfish with tagliatelle 17€

DESSERT : Saint-Honoré au chocolat 5€

DESSERT : Chocolate Saint-Honoré 5€

En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 5,90€

LUNDI 26 FÉVRIER

Menu à
25,60€

ENTRÉE : Salade César 6€

STARTER : Caesar salad 6€

PLAT : Boudin noir aux pommes et purée 16€

MAIN COURSE : Black pudding with apples and mashed potatoes 16€

DESSERT : Macaron de Nancy 3,60€

DESSERT : Nancy macaron 3,60€

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

MARDI 27 FÉVRIER

Menu à
24,80€

ENTRÉE : Velouté de légumes 5€

STARTER : Vegetable soup 5€

PLAT : Joue de porc au cidre et gratin de pommes de terre 17€

MAIN COURSE : Pork cheek with cider and potato gratin 17€

DESSERT : Tartelette au chocolat, banane et framboises 5€

DESSERT : Chocolate, banana and raspberry tartlet 5€

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

MERCREDI 28 FÉVRIER

Menu à
26€

ENTRÉE : Nori maki au saumon et avocat 5€

STARTER : Salmon and avocado nori maki 5€

PLAT : Quenelles de brochet, sauce Nantua et riz aux légumes 16€

MAIN COURSE : Pike quenelle with Nantua sauce, rice and vegetables 16€

DESSERT : Millefeuille 5€

DESSERT : Millefeuille 5€

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 3,65€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€



Dessert du mois



SUCCÈS
AU PRALINÉ

Pâte macaron, crème au beurre pralinée, brisures de nougatine.

