



LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR



Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 17 AU 23 OCTOBRE

JEUDI 17 OCTOBRE

Menu à
23,50€

ENTRÉE : Salade verte composée 5€

STARTER : Mixed salad €5

PLAT : Tartiflette 15€

MAIN COURSE : Tartiflette €15

DESSERT : Flan 3,50€

DESSERT : Flan €3.50

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€



VENDREDI 18 OCTOBRE

Menu à
24,80€

ENTRÉE : Samoussas de bœuf 5€

STARTER : Beef samosa €5

PLAT : Gambas sautées accompagnées de nouilles au soja 16€

MAIN COURSE : Sautéed prawns with soy noodles €16

DESSERT : Religieuse 3,80€ / DESSERT : Religieuse cake €3.80

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

SAMEDI 19 OCTOBRE

Menu à
35,20€

ENTRÉE : Coquille Saint-Jacques 13€

STARTER : Saint-Jacques shell €13

PLAT : Brochettes de poissons sauce citron accompagné de son riz 17€

MAIN COURSE : Fish skewers with lemon sauce and rice €17

DESSERT : Charlotte aux framboises 5,20€

DESSERT : Raspberry charlotte €5.20

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

DIMANCHE 20 OCTOBRE

Fermeture 13h20

Menu à
33,50€

ENTRÉE : Feuilleté de ris de veau et champignons 10€

STARTER : Sweetbread and mushrooms puff pastry €10

PLAT : Couscous 18€

MAIN COURSE : Couscous €18

DESSERT : Truffe meringuée 5,50€

DESSERT : Meringue truffle €5.50

En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

LUNDI 21 OCTOBRE

Menu à
24€

ENTRÉE : Œufs mayonnaise 3€

STARTER : Egg and mayonnaise €3

PLAT : Parmentier de canard 16€

MAIN COURSE : Duck shepherd's pie €16

DESSERT : Paris-Brest 5€

DESSERT : Paris-Brest €5

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MARDI 22 OCTOBRE

Menu à
25,50€

ENTRÉE : Velouté de légumes et crème fraîche 5€

STARTER : Vegetable soup and heavy cream €5

PLAT : Tagliatelles au saumon 15€

MAIN COURSE : Salmon tagliatelle €15

DESSERT : Moka café 5,50€

DESSERT : Coffee moka €5.50

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MERCREDI 23 OCTOBRE

Menu à
24,50€

ENTRÉE : Flan de carottes 5€

STARTER : Carrot flan €5

PLAT : Feuilleté de volaille sauce forestière accompagné de son riz 16€

MAIN COURSE : Poultry puff with forest-style sauce and rice €16

DESSERT : Part de tarte aux fruits 3,50€

DESSERT : Fruit tart slice €3.50

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€



Dessert du mois



MANJARI

Biscuit noisette, crémeux vanille,
mousse chocolat

