



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 31 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE

JEUDI 31 OCTOBRE

Menu à
26,50€

ENTRÉE : Salade de lentilles au saumon 5€
STARTER : *Lentils and salmon salad* €5
PLAT : Bœuf bourguignon 16€
MAIN COURSE : *Beef bourguignon* €16
DESSERT : Caroline 5,50€ / DESSERT : *Caroline* €5.50

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

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE

Menu à
32€

ENTRÉE : Verrine de carpaccio de noix de Saint-Jacques, avocat et sa sauce exotique 6€
STARTER : *Scallops carpaccio, avocado and exotic sauce verrine* €6
PLAT : Tournedos Rossini, sauce au porto, accompagné de purée de carottes et de sucrose braisée 20€
MAIN COURSE : *Rossini tournedos with portwine sauce, mashed carrot and braised sucrose* €20
DESSERT : Citrouille 6€ / DESSERT : *Pumpkin* €6

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

SAMEDI 2 NOVEMBRE

Menu à
28,50€

ENTRÉE : Artichaut norvégien 6€
STARTER : *Norwegian artichoke* €6
PLAT : Risotto aux champignons accompagné de brochettes de noix de Saint-Jacques et chorizo 17€
MAIN COURSE : *Mushroom risotto with scallops skewers and chorizo* €17
DESSERT : Truffe meringuée 5,50€ / DESSERT : *Meringue truffle* €5.50

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

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
31,20€

ENTRÉE : Feuilleté aux fruits de mer 8€
STARTER : *Seafood puff* €8
PLAT : Pavé de saumon sauce échalotes accompagné d'un gratin de courges 18€
MAIN COURSE : *Salmon with shallot sauce and squash gratin* €18
DESSERT : Charlotte aux framboises 5,20€
DESSERT : *Raspberry charlotte* €5.20

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

LUNDI 4 NOVEMBRE

Menu à
6,50€

ENTRÉE : Cocktail italien 6€ / STARTER : *Italian cocktail* €6
PLAT : Gratin de gnocchi façon tartiflette 15€
MAIN COURSE : *Gnocchi gratin tartiflette-style* €15
DESSERT : Cointreau 5,50€ / DESSERT : *Cointreau* €5.50

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

MARDI 5 NOVEMBRE

Menu à
26€

ENTRÉE : Velouté de choux-fleurs et chorizo 5€
STARTER : *Cauliflower and chorizo soup* €5
PLAT : Boulettes de bœuf et sauce tomate accompagnées de pâtes aux légumes 16€
MAIN COURSE : *Beef meatballs with tomato sauce and vegetable pasta* €16
DESSERT : Mille-feuille 5€ / DESSERT : *Mille-feuille* €5

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

MERCREDI 6 NOVEMBRE

Menu à
27€

ENTRÉE : Gratin d'écrevisses 6€
STARTER : *Prawns gratin* €6
PLAT : Brochettes de lotte au lard accompagnées de riz 18€
MAIN COURSE : *Monkfish skewers with bacon and rice* €18
DESSERT : Cœur coulant au chocolat 3€
DESSERT : *Chocolate lava cake* €3

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

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€



Dessert du mois



**CHARLOTTE
TUTTI FRUTTI**

Biscuit cuillère, mousse abricot, fruits frais

