



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 5 AU 11 DÉCEMBRE

JEUDI 5 DÉCEMBRE

Menu à
23,50€

ENTRÉE : Soupe à l'oignon et croûtons 5€
STARTER : Onion soup with croutons €5
PLAT : Tagliatelles au saumon 15€
MAIN COURSE : Salmon tagliatelle €15
DESSERT : Éclair au café 3,50€ / DESSERT : Coffee éclair €3.50
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

Menu à
26€

ENTRÉE : Samoussa de bœuf 5€ / STARTER : Beef samosa €5
PLAT : Wok de thon, sauce sésame, accompagné de ses nouilles 16€
MAIN COURSE : Tuna wok with sesame sauce and noodles €16
DESSERT : Saint Valentin 5€ / DESSERT : Saint Valentin €5
En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 7 DÉCEMBRE

Menu à
28,50€

ENTRÉE : Verrine de carottes façon cappuccino et chips de jambon 5€
STARTER : Carrot verrin cappuccino-style with ham chips €5
PLAT : Filet de bœuf sauce porto accompagné de son gratin de pommes de terre et marrons poêlés 18€
MAIN COURSE : Beef filet with portwine sauce, potato gratin and seared chestnut €18
DESSERT : Osselet 5,50€ / DESSERT : Osselet €5.50
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
29,50€

ENTRÉE : Salade de noix de Saint-Jacques aux agrumes 6€
STARTER : Scallops and citrus salad €6
PLAT : Choucroute de la mer 18€ / MAIN COURSE : Sea sauerkraut €18
DESSERT : Tartelette aux fruits 5,50€ / DESSERT : Fruit tartlet €5.50
En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

LUNDI 9 DÉCEMBRE

Menu à
26,50€

ENTRÉE : Salade de crudités 5€
STARTER : Mixed vegetable salad €5
PLAT : Parmentier de canard 16€
MAIN COURSE : Duck sheperd's pie €16
DESSERT : Succulent à l'orange 5,50€
DESSERT : Orange succulent €5.50
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MARDI 10 DÉCEMBRE

Menu à
26,50€

ENTRÉE : Velouté de légumes et ses croûtons 5€
STARTER : Vegetable soup with croutons €5
PLAT : Feuilleté de volaille sauce forestière accompagné de tagliatelles 16€
MAIN COURSE : Poultry puff with forest-style sauce and tagliatelle €16
DESSERT : Tartelette choco-banane 5,50€
DESSERT : Chocolate and banana tartlet €5.50
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

Menu à
26,50€

ENTRÉE : Salade composée et toast de Chaource 5€
STARTER : Mixed salad with Chaource cheese toast €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 16€
MAIN COURSE : Blood sausage with apples and mashed potatoes €16
DESSERT : Manjari 5,50€
DESSERT : Manjari €5.50
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

.....

Café et croissant

Formule à 3,80€

Dessert du mois

.....

BUCHETTE DE NOËL

