



**LD**  
**LAURENT DUPARCO**  
 PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

# Menus de la Semaine



Flashez ce code pour télécharger le menu

**DU 17 AU 23 JUILLET**

## JEUDI 17 JUILLET

Menu à 28€

ENTRÉE : Salade niçoise **6€** / *STARTER : Nice salad €6*  
 PLAT : Brochettes de poulet marinées au citron accompagnée de pommes de terre grenailles **16€**  
*MAIN COURSE : Lemon chicken skewers with potatoes €16*  
 DESSERT : Charlotte aux framboises **6€**  
*DESSERT : Strawberry charlotte €6*  
 En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

## VENREDI 18 JUILLET

Menu à 30€

ENTRÉE : Brioche au crabe **6€**  
*STARTER : Crab brioche €6*  
 PLAT : Blanquette de la mer accompagnée de son riz **18€**  
*MAIN COURSE : Sea blanquette with rice €18*  
 DESSERT : Baba au rhum et chantilly **6€**  
*DESSERT : Rum baba with whipped cream €6*  
 En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

## SAMEDI 19 JUILLET

Menu à 31€

ENTRÉE : Tartare avocat et saumon **8€**  
*STARTER : Salmon and avocado tartare €8*  
 PLAT : Filet mignon de veau accompagné de son gratin de courgettes **17€**  
*MAIN COURSE : Veal tenderloin with zucchini gratin €17*  
 DESSERT : Tartelette aux fraises **6€**  
*DESSERT : Strawberry tartlet €6*  
 En option : Eau 50cl **1€** et pizza **4,75€**

## DIMANCHE 20 JUILLET

Fermeture 13h15

Menu à 18,50€

### FORMULE BRUNCH

Wrap au saumon / Jus d'orange frais  
*Salmon wrap / Fresh orange juice*  
 Œuf mimosa / Faisselle  
*Deviled eggs / Cottage cheese*  
 Salade de fraises / Mini croissant  
*Strawberry salad / Tiny croissant*

PLAT : Brochettes aux deux poissons sauce hollandaise accompagnées d'un tian de légumes **18€**  
*MAIN COURSE : Two fish skewers with Hollandaise sauce and vegetable gratin €18*

## LUNDI 21 JUILLET

Menu à 17€

PLAT : Salade de pommes de terre et filet de poulet froid **13€**  
*MAIN COURSE : Potato salad and cold chicken filet €13*  
 DESSERT : Flan **4€** / *DESSERT : Flan €4*  
 En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

## MARDI 22 JUILLET

Menu à 29€

ENTRÉE : Salade César **6€** / *STARTER : Caesar salad €6*  
 PLAT : Sauté de bœuf aux oignons accompagné de ses nouilles au soja et sésame **17€**  
*MAIN COURSE : Sautéed beef with onions, noodles, soy and sesame €17*  
 DESSERT : Manjari **6€** / *DESSERT : Manjari €6*  
 En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

## MERCREDI 23 JUILLET

Menu à 24€

ENTRÉE : Salade de crudités **5€**  
*STARTER : Cold vegetables salad €5*  
 PLAT : Hamburger au saumon accompagné de pommes de terre paysannes **15€**  
*MAIN COURSE : Salmon hamburger with farmer-style potatoes €15*  
 DESSERT : Part coupé fruits **4€**  
*DESSERT : Fruits cake €4*  
 En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

## Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



## Dessert du mois



**FRAISIER**

