



LD
LAURENT DUPARCO
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 21 AU 27 AOÛT

JEUDI 21 AOÛT

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Salade niçoise **6€** / *STARTER* : Nice salad €6
PLAT : Brochettes de poulet marinées au citron
accompagnées de pommes de terre grenailles **17€**
MAIN COURSE : Lemon chicken skewers and potatoes €17
DESSERT : Charlotte aux framboises **6,20€**
DESSERT : Raspberry charlotte €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

VENDREDI 22 AOÛT

Menu à
32,20€

ENTRÉE : Brioche au crabe **7€** / *STARTER* : Crab brioche €7
PLAT : Blanquette de la mer accompagnée de son riz **19€**
MAIN COURSE : Sea blanquette with rice €19
DESSERT : Baba au rhum chantilly **6,20€**
DESSERT : Rum baba with whipped cream €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 23 AOÛT

Menu à
32,20€

ENTRÉE : Tartare avocat et saumon **8€**
STARTER : Avocado and salmon tartare €8
PLAT : Filet mignon de veau accompagné de son gratin
de courgettes **18€**
MAIN COURSE : Veal tenderloin with zucchini gratin €18
DESSERT : Tartelette aux fraises **6,20€**
DESSERT : Strawberry tartlet €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 24 AOÛT

Fermeture 13h15

Menu à
19€

FORMULE BRUNCH

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

PLAT : Brochettes aux deux poissons, sauce hollandaise
accompagnée d'un tian de légumes **19€**
MAIN COURSE : Two fish skewers with hollandaise sauce
and vegetable gratin €19

LUNDI 25 AOÛT

Fermé

MARDI 26 AOÛT

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Salade César **6€**
STARTER : Caesar salad €6
PLAT : Sauté de bœuf aux oignons accompagné de ses nouilles
au soja et sésame **18€**
MAIN COURSE : Sautéed beef with onions, noodles, soy and sesame €18
DESSERT : Manjari **6,20€**
DESSERT : Manjari €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MERCREDI 27 AOÛT

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Salade de crudités **6€**
STARTER : Mixed vegetable salad €6
PLAT : Hamburger au saumon accompagné de pommes
de terre paysannes **16€**
MAIN COURSE : Salmon hamburger with farmer-style potatoes €16
DESSERT : Part de tarte aux fruits **4,20€**
DESSERT : Fruit tart slice €4.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et quiche individuelle **5,50€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



TARTE
AUX ABRICOTS

