LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus de la Semaine

Flashez ce code pour télécharger le menu

DU 28 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

JEUDI 28 AOÛT

Menu à 30,20€

ENTRÉE : Salade de lentilles aux haddocks **6€**
STARTER : Lentils and haddock salad €6
PLAT : Lapin sauce chasseur accompagné de sa purée **18€**
MAIN COURSE : Rabbit with hunter sauce and mashed potatoes €18
DESSERT : Charlotte tutti frutti **6,20€**
DESSERT : Tutti frutti charlotte €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

VENDREDI 29 AOÛT

Menu à 32,20€

ENTRÉE : Terrine de poisson en croûte **7€**
STARTER : Fish terrine in a shell €7
PLAT : Lotte à l'armoricaine accompagnée de son riz **19€**
MAIN COURSE : Armorican-style monkfish with rice €19
DESSERT : Baba au rhum et chantilly **6,20€**
DESSERT : Rum baba with whipped cream €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 30 AOÛT

Menu à 31,20€

ENTRÉE : Salade grecque **6€** / *STARTER : Greek salad €6*
PLAT : Pintade aux marrons accompagnée de polenta frit **19€**
MAIN COURSE : Guinea fowl with chestnuts and fried polenta €19
DESSERT : Saint Honoré praliné **6,20€**
DESSERT : Saint Honore with praline €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 31 AOÛT

Fermeture 13h15

Menu à 19€

FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange frais
Avocado toast / Fresh orange juice
Oeuf cocotte / Faisselle
Egg casserole / Cottage cheese
Salade de fruits / Mini pain au chocolat
Fruit salad / Tiny chocolate croissant

PLAT : Risotto au pesto vert et saumon **19€**
MAIN COURSE : Risotto with green pesto and salmon €19

LUNDI 1ER SEPTEMBRE

Menu à 21,20€

PLAT : Paupiette de veau à la sauce tomate accompagnée de sa purée **17€**
MAIN COURSE : Veal roulade with tomato sauce and mashed potatoes €17
DESSERT : Flan **4,20€** / *DESSERT : Flan €4.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MARDI 2 SEPTEMBRE

Menu à 29,20€

ENTRÉE : Wrap poulet crudités **7€**
STARTER : Chicken and mixed vegetable wrap €7
PLAT : Lasagnes saumon et courgettes **16€**
MAIN COURSE : Salmon and zucchini lasagna €16
DESSERT : Truffe meringuée **6,20€** / *DESSERT : Meringe truffle €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MERCREDI 3 SEPTEMBRE

Menu à 30,70€

ENTRÉE : Salade piémontaise **6€**
STARTER : Piémont salad €6
PLAT : Curry de colin aux petits légumes accompagné de son riz **19€**
MAIN COURSE : Hake curry with vegetable and rice €19
DESSERT : Paris-Brest **5,70€**
DESSERT : Paris-Brest €5.70
En option : Eau 50cl **1,20€** et quiche individuelle **5,50€**

Petit-déjeuner

Formule à 4€

Café et croissant

Dessert du mois

FINGER