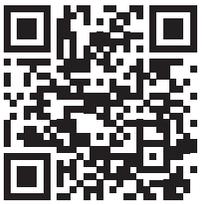




LD
LAURENT DUPARCO
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 9 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE

JEUDI 9 OCTOBRE

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Salade d'endives, noix, Chaource et poire 6€
STARTER : Chicory salad with walnuts, Chaource cheese and pear €6
PLAT : Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de son riz 18€
MAIN COURSE : Veal blanquette with rice €18
DESSERT : Moka café 6,20€ / DESSERT : Coffee moka €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 10 OCTOBRE

Menu à
33,20€

ENTRÉE : Aumônière fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques poêlées 8€
STARTER : Leeks fondue and scallops chaplain €8
PLAT : Encornet sauce crème bisque accompagné de ses tagliatelles 19€
MAIN COURSE : Squid with cream bisque sauce and tagliatelle €19
DESSERT : Manjari 6,20€ / DESSERT : Manjari €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 11 OCTOBRE

Menu à
34,20€

ENTRÉE : Pressé de foie gras et framboise 10€
STARTER : Pressed foie gras and raspberry €10
PLAT : Cabillaud sauce crémeuse au chorizo accompagné de sa purée 18€ / MAIN COURSE : Cod with creamy chorizo sauce and mashed potatoes €18
DESSERT : Poirier 6,20€ / DESSERT : Pear cake €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 12 OCTOBRE

Fermeture 13h15

Menu à
19€

FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange frais
Avocado toast / Fresh orange juice
Oeufs mayonnaise / Faisselle
Eggs and mayonnaise / Cottage cheese
Salade de fruits / Mini pain aux raisins
Fruit salad / Tiny raisin puff

PLAT : Rôti de veau Orloff accompagné de son gratin de pommes de terre 18€
MAIN COURSE : Orloff veal roast with potato gratin €18

LUNDI 13 OCTOBRE

Menu à
21,70€

PLAT : Endives au jambon gratinées 16€
MAIN COURSE : Roasted chicory with ham €16
DESSERT : Saint Valentin 5,70€ / DESSERT : Saint Valentin €5.70
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 14 OCTOBRE

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Velouté de courgettes, fromage frais et ses croûtons 6€
STARTER : Zucchini soup with creamy cheese and croutons €6
PLAT : Tagliatelles aux deux saumons 17€
MAIN COURSE : Two salmon tagliatelle €17
DESSERT : Finger 6,20€ / DESSERT : Finger €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MERCREDI 15 OCTOBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Roulé au potimarron et saumon fumé 6€
STARTER : Pumpkin and smoked salmon roll €6
PLAT : Jambon braisé sauce Porto accompagné de sa purée 16€
MAIN COURSE : Braised ham with portwine sauce and mashed potatoes €16
DESSERT : Ménélik 6,20€
DESSERT : Menelik €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et quiche individuelle 5,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois



CHARLOTTE TUTTI FRUTTI

