



# Menus de la Semaine



Flasher ce code pour télécharger le menu

## DU 05 FÉVRIER AU 11 FÉVRIER

### JEUDI 05 FÉVRIER

Menu à 27,70€

ENTRÉE : Velouté de patate douce, poivrons, crème et croutons 6€  
 STARTER : Sweet potato soup with peppers, cream and croutons €6  
 PLAT : Tagliatelles carbonara 15€ / MAIN COURSE : Tagliatelle carbonara €15  
 DESSERT : Charlotte tutti frutti 6,20€ / DESSERT : Charlotte tutti frutti €6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

### VENDREDI 06 FÉVRIER

Menu à 29,20€

ENTRÉE : Marbré poireaux et saumon 6€  
 STARTER : Leek and salmon marbled €6  
 PLAT : Choucroute de la mer 17€  
 MAIN COURSE : Seafood sauerkraut €17  
 DESSERT : Finger 6,20€ / DESSERT : Finger €6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

### SAMEDI 07 JANVIER

Menu à 28,70€

ENTRÉE : Pissaladière de cabillaud 6€  
 TARTER : Cod pissaladière €6  
 PLAT : Filet de bœuf sauce porto accompagné de pomme de terre duchesse 17€ / MAIN COURSE : Beef fillet with port sauce served with Duchess potatoes €17  
 DESSERT : Saint valentin 5,70€ / DESSERT : Valentine's Day €5.70  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

### DIMANCHE 08 FÉVRIER

Fermeture 13h15

Menu à 13€

#### FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange frais  
 Avocado toast / Fresh orange juice  
 Œuf Bénédicte / Mini pain chocolat  
 Eggs Benedict / Mini chocolate croissant

PLAT : Filet de truite en habit vert sauce beurre blanc accompagné de son riz 17€  
 MAIN COURSE : Trout fillet in a green sauce with beurre blanc, served with rice €17

### LUNDI 09 FÉVRIER

Menu à 21,20€

PLAT : Brandade de morue 15€  
 MAIN COURSE : Salt cod and potato mash €15  
 DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€  
 DESSERT : Lemon meringue tartlet €6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

### MARDI 10 FÉVRIER

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et chips de jambon 6€  
 STARTER : Butternut squash soup with cream and ham crisps €6  
 PLAT : Veau marengo accompagné de tagliatelles 16€  
 MAIN COURSE : Veal marengo served with tagliatelle €16  
 DESSERT : Cocktail 6,20€ / DESSERT : Cocktail €6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

### MERCREDI 11 FÉVRIER

Menu à 25,70€

ENTRÉE : Salade de chèvre chaud 5€  
 STARTER : Warm goat cheese salad €5  
 PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 15€  
 MAIN COURSE : Black pudding with apples, served with mashed potatoes €15  
 DESSERT : Baba au rhum 5,70€  
 DESSERT : Rum baba €5.70  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

## Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



## Dessert du mois



SAINT-VALENTIN



DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H15 À 19H ET LE DIMANCHE DE 7H À 13H30 • 03 25 73 10 94 • TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCQ.FR • WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR  
 SUR DEMANDE, DISPOSITION EN PLATEAU REPAS (5€) • LIVRAISON SUR TROYES ET AGGLO DE 11H À 13H • À PARTIR DE 2 PLATEAUX SERVICE FACTURÉ 5€