

Menus de la Semaine

LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR



Flasher ce code pour télécharger le menu

DU 16 AU 22 AVRIL

JEUDI 16 AVRIL

Menu à 27,20€

ENTRÉE : Crumble de légumes 5€

STARTER : Vegetable crumble €5

PLAT : Brochette de bœuf sauce béarnaise accompagnée de pommes de terre paysannes 16€

MAIN COURSE : Beef skewer with béarnaise sauce served with country-style potatoes €16

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€

DESSERT : Lemon meringue tartlet €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 17 AVRIL

Menu à 29,20€

ENTRÉE : Œufs mimosa et asperges sauce mayonnaise 6€

STARTER : Deviled eggs and asparagus with mayonnaise €6

PLAT : Dos de bar rôti accompagné de son flan de courgette 17€

MAIN COURSE : Roasted sea bass served with zucchini flan €17

DESSERT : Manjari 6,20€

DESSERT : Manjari chocolate dessert €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 18 AVRIL

Menu à 29,70€

ENTRÉE : Verrine de carotte façon capuccino et chips de jambon 6€

STARTER : Carrot cappuccino-style verrine with ham crisps €6

PLAT : Risotto aux noix de Saint Jacques et asperges fraîches 17€

MAIN COURSE : Risotto with scallops and fresh asparagus €17

DESSERT : Coupelle de fraises 6,70€

DESSERT : Strawberry cup €6.70

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€



DIMANCHE 19 AVRIL

Fermeture 13h15

Menu à 13€

FORMULE BRUNCH Beignets de crevettes / Jus d'orange
Shrimp fritters / Orange juice

Omelette aux champignons / Mini croissant
Mushroom omelette / Mini croissant

PLAT : Rôti de veau orloff accompagné de son gratin de pommes de terre 17€

MAIN COURSE : Veal Orloff roast served with potato gratin €17

LUNDI 20 AVRIL

Menu à 17,70€

PLAT : Quiche chèvre, courgettes et saumon accompagnée de salade de crudités 12€

MAIN COURSE : Goat cheese, zucchini and salmon quiche served with mixed salad €12

DESSERT : Paris-Brest 5,70€

DESSERT : Paris-Brest €5.70

En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 21 AVRIL

Menu à 27,20€

ENTRÉE : Salade de haricots verts, pommes de terre sautées et magret de canard 5€

STARTER : Green bean salad with sautéed potatoes and duck breast €5

PLAT : Tagliatelles aux fruits de mer et saumon 16€

MAIN COURSE : Tagliatelle with seafood and salmon €16

DESSERT : Osselet 6,20€

DESSERT : Osselet €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 22 AVRIL

Menu à 27,20€

ENTRÉE : Cake au thon, olives et tomates 5€

STARTER : Tuna, olive and tomato cake €5

PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 16€

MAIN COURSE : Black pudding with apples served with mashed potatoes €16

DESSERT : Charlotte aux framboises 6,20€

DESSERT : Raspberry charlotte €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois

FRAISIER

