



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 21 AU 27 MAI

JEUDI 21 MAI

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Pizza jambon fromage 5€
STARTER: Ham and cheese pizza €5
PLAT : Cuisse de poulet rôtie et tian de légumes 16€
MAIN COURSE: Roast chicken leg served with vegetable tian €16
DESSERT : Charlotte tutti frutti 6,20€
DESSERT: Tutti frutti charlotte €6.20
En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

VENDREDI 22 MAI

Menu à
26,40€

ENTRÉE : Beignets de crevettes 5€ / STARTER: Shrimp fritters €5
PLAT : Dos de cabillaud sauce crémeuse au chorizo accompagné de son écrasé de pommes de terre 17€
MAIN COURSE: Cod loin with creamy chorizo sauce served with mashed potatoes €17
DESSERT : Religieuse au chocolat 4,40€
DESSERT: Chocolat religieuse €4.40
En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 23 MAI

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Tartare avocat et saumon 6€
STARTER: Avocado and salmon tartare €6
PLAT : Gigot d'agneau accompagné de ses flageolets 18€
MAIN COURSE: Leg of lamb served with flageolet beans €18
DESSERT : Manjari 6,20€
DESSERT: Manjari chocolate dessert €6.20
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 24 MAI

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH Croque-monsieur salade / Jus d'orange
Croque monsieur with salad / Orange juice
Omelette champignons / Mini pain chocolat
Mushroom omelette / Mini pain au chocolat

PLAT : Risotto noix de St Jacques, asperges et champignons 17€
MAIN COURSE: Risotto with scallops, asparagus and mushrooms €17

LUNDI 25 MAI

Fermeture 13h15

Menu à
23,20€

PLAT : Paupiette de saumon sauce beurre blanc citronné accompagnée de son gratin de pâtes 17€
MAIN COURSE: Salmon paupiette with lemon white butter sauce served with pasta gratin €17
DESSERT : Fraisier 6,20€ / DESSERT: Strawberry shortcake €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 26 MAI

Menu à
25,20€

ENTRÉE : Flan de courgette et son coulis de tomate 5€
STARTER: Zucchini flan with tomato coulis €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 16€
MAIN COURSE: Black pudding with apples served with mashed potatoes €16
DESSERT : Tarte aux pommes 4,20€ / DESSERT: Apple tart €4.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 27 MAI

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Bricks de thon et pomme de terre sauce crème ciboulette 5€
STARTER: Tuna and potato bricks with chive cream sauce €5
PLAT : Poulet sauce au whisky accompagné de tagliatelles 16€
MAIN COURSE: Chicken with whisky sauce served with tagliatelle €16
DESSERT : Merveilleux 6,20€
DESSERT: Merveilleux €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



DOUCEURS
DE SICILE

