



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 28 MAI AU 3 JUIN

JEUDI 28 MAI

Menu à
27,70€

ENTRÉE : Artichaut norvégien 6€

STARTER: Norwegian-style artichoke €6

PLAT : Veau Marengo et ses pommes de terre paysannes 16€

MAIN COURSE: Veal Marengo served with country-style potatoes €16

DESSERT : Millefeuille 5,70€

DESSERT: Mille-feuille €5.70

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

VENREDI 29 MAI

Menu à
33,20€

EENTRÉE : Terrine de queue de bœuf et foie gras 9€

STARTER: Oxtail and foie gras terrine €9

PLAT : Feuilleté de noix de Saint-Jacques et son riz 18€

MAIN COURSE: Scallop puff pastry served with rice €18

DESSERT : Saint Honoré 6,20€

DESSERT: Saint-Honoré €6.20

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 30 MAI

Menu à
31€

ENTRÉE : Melon boule et son jambon de pays 8€

STARTER: Melon balls with cured ham €8

PLAT : Paëlla royale (poulet, chorizo, crevettes, moules, cabillaud) 17€

MAIN COURSE: Royal paella (chicken, chorizo, shrimp, mussels, cod) €17

DESSERT : Pavlova glacée 6€ / DESSERT: Frozen pavlova €6

En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 31 MAI

Fermeture 13h15



Fête des
MÈRES



Entrée / Starter :

Foie gras et son chutney de mangue - 9€

Foie gras with mango chutney - €9

Plat / Main course :

Filet mignon de veau sauce chablis, printanière de légumes et pommes de terre duchesse - 20€

Veal tenderloin with Chablis sauce, spring vegetables and duchess potatoes - €20

Dessert :

Framboisier - 6,20€

Raspberry cake - €6.20

LUNDI 1^{ER} JUIN

Menu à
18,70€

PLAT : Lasagnes courgette et saumon 13€

MAIN COURSE: Zucchini and salmon lasagne €13

DESSERT : Éclair Paris-Brest 5,70€

DESSERT: Paris-Brest éclair €5.70

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

MARDI 2 JUIN

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Clafoutis tomates cerises 4€

STARTER: Cherry tomato clafoutis €4

PLAT : Escalope milanaise accompagnée de ses spaghettis à la sauce tomate 16€

MAIN COURSE: Milanese escalope served with spaghetti in tomato sauce €16

DESSERT : Charlotte aux framboises 6,20€

DESSERT: Raspberry charlotte €6.20

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

MERCREDI 3 JUIN

Menu à
25€

ENTRÉE : Salade César 5€ / STARTER: Caesar salad €5

PLAT : Blanquette de la mer et pommes de terre vapeur 17€

MAIN COURSE: Seafood blanquette served with steamed potatoes €17

DESSERT : Cœur coulant 3€

DESSERT: Molten heart cake €3

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Dessert du mois



DOUCEURS
DE SICILE

