



**LD**  
LAURENT DUPARCQ  
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus  
de la  
Semaine



Flasher ce code  
pour télécharger le menu

**DU 18 AU 24 JUIN**

## JEUDI 18 JUIN

Menu à  
27,20€

ENTRÉE : Brioche au crabe 6€ / *STARTER: Crab brioche €6*  
PLAT : Saucisse au couteau jus réduit accompagnée  
de sa purée 15€ / *MAIN COURSE: Sausage cooked with a knife  
and served with reduced sauce and mashed potatoes €15*  
DESSERT : Charlotte framboise 6,20€  
*DESSERT: Raspberry Charlotte €6.20*

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

## VENREDI 19 JUIN

Menu à  
28,20€

ENTRÉE : Flan de courgette et son coulis de tomate 5€  
*STARTER: Courgette flan with tomato coulis €5*  
PLAT : Dos de cabillaud en croute d'épices accompagné  
de pdt à la crème 17€ / *MAIN COURSE: Cod loin in a spice  
crust served with creamed potatoes €17*  
DESSERT : Tartelette choco framboise 6,20€  
*DESSERT: chocolate raspberry tartlet €6.20*

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

## SAMEDI 20 JUIN

Menu à  
31,20€

ENTRÉE : Marbré poireaux saumon 8€  
*STARTER: Leek and salmon marbled €8*  
PLAT : Haut de cuisse de pintade au curry de madras  
accompagnée de son riz 17€ / *MAIN COURSE: Guinea fowl  
thigh in Madras curry sauce served with rice €17*  
DESSERT : Fraisier 6,20€ / *DESSERT: Fraisier €6.20*

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

## DIMANCHE 21 JUIN

Fermeture 13h15

Menu à  
31,20€

### Fête des Pères

#### Entrée / Starter :

Pissaladière de cabillaud 6€  
*Cod pissaladière €6*

#### Plat / Main course :

Filet de bœuf aux morilles sauce whisky  
accompagné de son gratin de pdt 19€  
*Beef fillet with morels in whisky sauce,  
served with potato gratin €19*

#### Dessert

Manjari mangue passion 6,20€  
*Manjari mango passion €6.20*

## LUNDI 22 JUIN

Menu à  
18,20€

PLAT : Wrap au poulet et sa salade de pâtes aux légumes 12€  
*MAIN COURSE: Chicken wrap with vegetable pasta salad €12*  
DESSERT : Opéra 6,20€ / *DESSERT: Opéra €6.20*

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

## MARDI 23 JUIN

Menu à  
27,20€

ENTRÉE : Millefeuille saumon avocat 5€  
*STARTER: Salmon and avocado mille-feuille €5*  
PLAT : Sauté de bœuf aux oignons accompagné de ses  
nouilles sauce soja et sésame 16€ / *MAIN COURSE: Beef stir-  
fry with onions, served with noodles, soy sauce and sesame €16*  
DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€  
*DESSERT: Lemon meringue tartlet €6.20*  
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

## MERCREDI 24 JUIN

Menu à  
26,20€

ENTRÉE : Salade de concombre à la crème et ciboulette 4€  
*STARTER: Cucumber salad with cream and chives €4*  
PLAT : Tajine de poulet aux olives et citron confit  
accompagné de sa semoule 16€ / *MAIN COURSE: Chicken  
tagine with olives and preserved lemon, served with couscous €16*  
DESSERT : Moka chocolat 6,20€ / *DESSERT: Chocolate mocha €6.20*  
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Dessert du mois



**FRAMBOISIER**

