

LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus de la Semaine

Flashez ce code pour télécharger le menu

DU 5 AU 11 NOVEMBRE

JEUDI 5 NOVEMBRE

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Wrap saumon crudités **5€**
STARTER : Salmon and Fresh Vegetable Wrap €5
PLAT : Joue de porc au cidre, poêlés de légumes verts **17€**
MAIN COURSE : Pork Cheek Braised in Cider with Sautéed Green Vegetables €17
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 6 NOVEMBRE

Menu à 34,70€

ENTRÉE : Aumonière fondue de poireaux, noix de St Jacques **10€**
STARTER : Scallop and Creamed Leek Pastry Purse €10
PLAT : Blanquette de la mer et riz **18€**
MAIN COURSE : Creamy Seafood Stew with Rice €18
DESSERT : Polonaise **6,70€** / *DESSERT : Polonaise Pastry €6.70*
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 7 NOVEMBRE

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Tartare avocat saumon **7€**
STARTER : Salmon and Avocado Tartare €7
PLAT : Cabillaud sauce crémeuse chorizo et polenta frite **17€**
MAIN COURSE : Cod Fillet with Creamy Chorizo Sauce and Fried Polenta €17
DESSERT : Religieuse chocolat **4,20€**
DESSERT : Chocolate Religieuse Pastry €4.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 8 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à 13€

FORMULE BRUNCH

Beignets de crevettes / Jus d'orange
Shrimp Fritters / Orange Juice
Œuf cocotte / Mini pain raisin
Baked Egg in a Ramekin / Mini Raisin Pastry

PLAT : Cuisse de canard rôti et pdt grenailles **18€**
MAIN COURSE : Roasted Duck Leg with Baby Potatoes €18

LUNDI 9 NOVEMBRE

Fermé

MARDI 10 NOVEMBRE

Menu à 26,20€

ENTRÉE : Soupe tomate vermicelle **4€**
STARTER : Tomato and Vermicelli Soup €4
PLAT : Poulet aux poivrons, olives, sauce tomate et légumes **16€**
MAIN COURSE : Chicken with Bell Peppers, Olives, Tomato Sauce and Vegetables €16
DESSERT : Noyer **6,20€** / *DESSERT : Walnut Cake €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Menu à 29,70€

ENTRÉE : Artichaut norvégien **6€**
STARTER : Norwegian-Style Artichoke €6
PLAT : Filet mignon de veau et carottes glacées, pommes de terre paysannes **18€**
MAIN COURSE : Veal Tenderloin with Glazed Carrots and Country-Style Potatoes €18
DESSERT : Millefeuille **5,70€**
DESSERT : Mille-Feuille €5.70
En option : Eau 50cl **1,20€** et quiche individuelle **5,50€**

Petit-déjeuner



Café et croissant

Formule à 4€

Dessert du mois



FORÊT NOIRE