



## NOS MENUS

Pour minimum de 10 personnes  
à partager

### Entrées aux choix :

- Pâté en croûte avec sa salade, vinaigrette aux noix
- Planche de charcuterie en chiffonnade
- Duo de gaufres :
  - . Saumon, chantilly citronnée, aneth
  - . Magret de canard au miel et mousse de cabécou
- Tomate provençale, œufs brouillés à la betterave
- Salade de César croustillante  
*Aiguillettes de poulet panées corn flakes, crudités, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César*
- Salade Grecque :  
*Tomates, concombres, poivrons, fêta, oignons rouges, fèves, olives, câpres, thym, huile d'olive, jus de citron*
- Salade Périgourdine :  
*Feuilles de chêne, pomme de terre, haricots verts, confit de canard, gésiers et magret de canard, croûtons, champignons maïs, noix*
- Vitello Tonnato  
*Tranches de viande de veau recouvertes d'une sauce à base de thon, de jaune d'œuf, anchois, câpres, huile d'olive et jus de citron.*
- Focaccia Toasté, jambon et crème de Straciatella à la truffe

### Plats aux choix :

- Lasagne à la Bolognaise
- Couscous (poulet, merguez)
- Parmentier de canard à la Patate douce
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Poulet à la Toscane, ratatouille maison
- Paleron de Bœuf braisé, écrasé de pommes de terre
- Confit de canard, pommes de terre sarladaise
- Cannelloni saumon, crustacés, ricotta, épinard

Menu à 13€

Plat

Menu à 17.50€

Entrée, Plat  
ou Plat, Dessert

Menu à 19.50€

Entrée, Plat, Dessert

Menu à 21€

Entrée, Plat, Fromage, dessert

Avec Pain, petite bouteille d'eau et couverts jetables

### Desserts aux choix :

- Tartelette citron meringué
- Tiramisu aux fruits rouges
- Tartelettes de saison
- Tartelette aux noix
- Clafoutis