



# SUGGESTION STRAITEUR

## CARTE PRINTEMPS-ETE 2018

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET SONT COMPOSES DE PRODUITS FRAIS SELECTIONNES

<u>ENTRÉES FROIDES</u>	délais	mini	€/pers
Rillettes de saumon frais <i>et julienne de concombres</i>	48 h	2 pers	8.40
Dôme de cabillaud <i>haricots verts Orgeval</i>	48 h	2 pers	8.70
Nid d'asperges <i>concassée de tomates et nouilles tomates</i>	48 h	2 pers	8.00
T.d'aile de raie <i>sauce ravigotte et radis</i>	8 jours	4 pers	8.70
Aspics de saumon courgettes au basilic	8 jours	4 pers	8.70
Mosaïque du potager <i>sauce Anne (tomates et basilic)</i>	48 h	4 pers	8.40
Tarte fine végétarienne <i>creme mousseline à l'aneth</i>	8 jours	4 pers	7.65
Transparence de lapin <i>courgettes à l'huile de Nyons</i>	8 jours	4 pers	8.70
Transparence de lotte <i>ratatouille fraîche et pesto</i>	8 jours	4 pers	8.70
Foie gras (nature ou séchuan)	48h	1 tr.	12.55
<u>ENTRÉES CHAUDES</u>			
Croustade morilles	48 h	3 pers	9.90
Croustade grenouilles et ris de veau	48 h	3 pers	12.00
Feuilleté reine	48 h	2 pers	7.15
Feuilleté de lotte <i>vinaigre de cidre</i>	48 h	4 pers	9.80
Feuilleté de cabillaud <i>aux pleurottes</i>	48 h	4 pers	9.80
Feuilleté de légumes du soleil (aubergines, fenouil, radis et asperges vertes)	48 h	4 pers	8.90
<u>POISSONS CHAUDS</u>			
Coulubiak de saumon <i>sauce fines herbes</i>	48 h	2 pers	14.50
Langoustines et risotto safrané, <i>sauce coulis de langoustine</i>	48 h	4 pers	22.30*
Panaché soles et langoustines <i>pâtes fraîches</i>	48 h	4 pers	22.30
transparence de bar <i>pleurottes, epinards frais, beurre blanc au citron</i>		4 pers	22.30
Pavé de cabillaud <i>gâteau de pommes de terre et beurre blanc au citron vert</i>	8 jours	4pers	18.25
Soupière de homard, <i>coulis de homard et nage de légumes</i>	8 jours	4 pers	29.60*
Polenta à la tomate, <i>légumes de saison, sauce asperges (végétarien)</i>	8 jours	4 pers	14.00
<u>VIANDES CHAUDES</u>			
Joues de bœuf à la provençale <i>linguines aux herbes</i>	6 jours	4 pers	19.00
Fondant d'agneau, <i>et son jus au basilic, légumes de saison</i>	6 jours	6 pers	20.30
Supreme de poulet au foie gras <i>risotto aux asperges vertes</i>	6 jours	4 pers	19.80
Croustillant de jarret de veau <i>façon ossobucco, légumes du soleil</i>	6 jours	4 pers	19.40
Tournedos de canard (sud ouest) <i>gâteau de pommes de terre</i>	6 jours	4 pers	19.20
Agneau de 7 heures aux saveurs orientales <i>ratatouille en polenta</i>	6 jours	4 pers	20.30

Toutes les fins semaines des plats de cette carte sont disponibles en vitrine (commande à partir de 2pers.) Renseignez vous.

Sous réserve de disponibilités des produits frais.

\*Consigne : 5€

Tarif au 29/03/2017