

*Les formules plateaux repas*  
*Froids ou chauds*  
**Commande avant 10 h avec plat chaud**

**Formule repas froid à 19.80 € ttc sans boisson**  
**Formule repas froid avec boisson 21.00 € tt**

**Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 22.50 € ttc**  
**Formule repas avec un plat chaud et boisson : 23.50 € ttc**

*Le choix de votre commande sera pris en considération avant 11 heures*  
*Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

**Les entrées**

*Le duo de crudités fraîches de saison*

**Et**

*Le jambon persillé « label rouge » moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*L'aspic de truite fumée aux petits légumes avec son œuf de caille*

*Ou*

*Le traditionnel pâté en croûte à l'ancienne aux pistaches*

**2 choix de viandes froides par personne**

*Le magret de canard rôti **ou** le filet mignon de porc au four*

*Ou*

*Le filet de volaille jaune cuisson basse température*

*Ou*

*L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé*

*\* Condiments et assaisonnements inclus*

**Nos plats chauds garnis au choix \***

*Le Parmentier de joues de porc confites, gratiné au Comté*

*Ou*

*Le dos de cabillaud rôti, compotée courgettes et tomates*

*Ou*

*Le wok de pennés carbonara et son œuf frais fermier*

*Ou*

*La blanquette de veau jadis ma Grand-Mère*

**Ou**

*Le filet de volaille jaune à la graine de moutarde à l'ancienne*

**Le fromage**

*Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,  
Camembert au lait cru, Reblochon....*

**Le dessert**

*Pâtisserie maison ou fruits de saison*

**+**

*Pain individuel de 50 grammes*

***Couverts et serviettes à usage unique inclus***

# *Le Déjeuner en Drive*

## *Du lundi au vendredi*

UNE ENTRÉE + UN PLAT GARNI = 13.80 € TTC

UN PLAT GARNI + UN DESSERT = 13.80 € TTC

UNE ENTRÉE + UN PLAT GARNI + UN DESSERT = 16.80 € TTC

***Commande avant 10 heures 30***  
*Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

### *Nos entrées*

*Le duo d'œufs fermiers en meurette de pinot noir*

*Ou*

*Le pâté en croûte traditionnel de volaille aux pistaches*

*A la graine de moutarde*

*Ou*

*Le trio de crudités fraîches de saison*

*Ou*

*L'aspic de truite fumée aux petits légumes avec son œuf de caille*

### *Nos plats chauds garnis*

*Le Parmentier de joues de porc confites, gratiné au Comté*

*Ou*

*Le dos de cabillaud rôti, compotée courgettes et tomates*

*Ou*

*Le wok de pennés carbonara et son œuf frais fermier*

*Ou*

*La blanquette de veau jadis ma Grand-Mère*

*Ou*

*Le filet de volaille jaune à la graine de moutarde à l'ancienne*

 *Et d'autres plats selon les approvisionnement ....*

### *Nos desserts*

*5 choix différents chaque jour*

*Petit pain individuel : 0.50 € ttc      Couverts offerts*

*Nous acceptons également*  
*Les chèques vacances et tickets restaurants sont les Bienvenus.*

**NOUVEAU**

LA GRANDE SALADE REPAS FAÇON CÉSAR

12.80 €

LA GRANDE SALADE REPAS FAÇON CESARE  
AVEC UN DESSERT AU CHOIX

15.90 €

*\*A commander avant 10 heures 30*

Sur commande\*

**LE COUSCOUS ROYAL MAISON**

(Cuisse de volaille, boulette de bœuf frais, duo de merguez)

16.90 €

\*A réserver la veille

Conditionné en emballage micro-ondable

Et

Biodégradable

Réservation au 03 80 52 83 37

Nous acceptons également  
Les chèques vacances et tickets restaurants