

PLATEAUX REPAS

4 plats: € 16.00 - 3 plats: € 15.00 - 2 plats: € 14.00

ENTRÉES

- Salade verte et tomates cerises.
- Oeuf mayonnaise.
- Mousse de foie de canard.
- Rillettes du Mans.

PLATS

- Sauté de volaille à la crème Côteaux du Layon.
- Poulet à la créole.
- Lasagnes de boeuf aux épices douces.
- Cassoulet au confit de canard.
- Chili con carne.

- Lasagnes de saumon, épinard et sauce béchamel.
- Marmite du pêcheur.

- Chili végétarien.
- Timbale de légumes.

FROMAGES

- Saint Nectaire fermier (Beillevaire).
- Tomme fermière (Beillevaire).

DESSERTS

- Salade de fruits maison (selon disponibilité).
- Fruits de saison.
- Yaourts nature ou aux fruits.
- Fromage blanc.

SUPPLÉMENTS

- Vin rouge / rosé / blanc 25 cl: € 3,50
- Vin rouge / rosé / blanc 75 cl: € 12,00
- Bières Heineken / Leffe 25 cl: € 3,00
- Perrier 20 cl / Coca Cola 33 cl: € 2,00
- Badoit 1L / Evian 1,5L: € 2,00