

**Ouverture du Restaurant « Les Saveurs de Pastré »**  
**Lundi, Jeudi et Vendredi midi (Arrivée entre 12h et 12h30)**  
**Mardi soir (Arrivée entre 19h et 19h30)**

**Carte de fidélité : 1 repas offert pour 10 repas achetés**

**Février à Avril 2023**

<b>Lundi 27/02</b> <b>Midi</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte à l'oignon  Légumes farcis  Œuf à la neige	<b>Mardi 28/02</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Provence</b>  <b>18€ le menu</b>	Assiette provençale  Entrecôte Marseillaise accompagnée de sa garniture Marseillaise  Tulipe glacée au miel, fruits secs caramélisés
<b>Jeudi 02/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	<b>Vendredi 03/03</b> <b>Midi</b> <b>Thème : Les Pays Scandinaves</b>  <b>18€ le menu</b>	Saumon Gravlax & fumé Cabillaud aux baies roses Croquettes aux trois viandes Harengs fumés, pommes rôties  Soupe de fruits rouges Brioche à la cannelle et cardamome
<b>Lundi 06/03</b> <b>Midi</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte à l'oignon  Légumes farcis  Œuf à la neige	<b>Mardi 07/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Sud-Ouest</b>  <b>18€ le menu</b>	Salade gourmande  Magret de canard cuisson au choix, sauce Aigre-douce et Pommes « Anna »  Mousse de fruits, petits fours secs
<b>Jeudi 09/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	<b>Vendredi 10/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Avocat, crevettes  Poulet sauté Chasseur accompagné d'un gratin dauphinois  Charlotte aux framboises
<b>Lundi 13/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Salade de gésiers et foies confits  Navarin d'agneau accompagné de pâtes fraîches  Choux à la Chantilly, sauce au chocolat	<b>Mardi 14/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Val de Loire</b>  <b>18€ le menu</b>	Tartine moelleuse de st Maure de Touraine, pousses de roquette  Filets de sole sauce vin rouge, marmite champêtre  Crêmet d'Anjou aux fraises

<p><b>Jeudi 16/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p>9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand Dessert du jour</p>	<p><b>Vendredi 17/03</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Soupe de poissons</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Saint-Honoré</p>
<p><b>Lundi 20/03</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Salade de gésiers et foies confits</p> <p>Navarin d'agneau accompagné de pâtes fraîches</p> <p>Choux à la Chantilly, sauce au chocolat</p>	<p><b>Mardi 21/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Normandie</b></p> <p>18€ le menu</p>	<p>Camembert rôti, salade de roquette</p> <p>Gigot de pré-salé rôti, jardinière de légumes</p> <p>Crumble Normand</p>
<p><b>Jeudi 23/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p>9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand Dessert du jour</p>	<p><b>Vendredi 24/03</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Daube à la Provençale</p> <p>Forêt Noire</p>
<p><b>Lundi 27/03</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Crumble de saumon</p> <p>Filet de sole, fondue de poireaux et beurre blanc</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p><b>Mardi 28/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Bordelais</b></p> <p>18€ le menu</p>	<p>Cassolette d'huitres aux cèpes et foie gras</p> <p>Onglet de bœuf sauce au choix bordelaise ou béarnaise accompagné de pommes cocotte et jeunes carottes</p> <p>Cannelés Bordelais</p>
<p><b>Jeudi 30/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p>9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand Dessert du jour</p>	<p><b>Vendredi 31/03</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Tarte fine aux anchois</p> <p>Cuisse de canard confite et ragoût d'haricots blancs</p> <p>Crêpes Suzette</p>
<p><b>Lundi 03/04</b> <b>Midi</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Crumble de saumon</p> <p>Filet de sole, fondue de poireaux et beurre blanc</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p><b>Mardi 04/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Antilles</b></p> <p>18€ le menu /dessert</p>	<p>Acras de morue, rougail de chevrettes</p> <p>Colombo de poulet accompagné de Gombos, chips de banane, gratin de chayotte</p> <p>Mousse de fruit « Ananas », sorbet « Pina colada »</p>

<b>Jeudi 06/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités ***  Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***  Café gourmand Dessert du jour	<b>Mardi 11/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Massif Central</b>  <b>18€ le menu</b>	Omelette Quercynoise  Jambon à l'os poché accompagné de lentilles, chou et lard  Craquelin aux pommes
<b>Jeudi 13/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  9€ entrée/plat ou plat/dessert 12€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités ***  Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***  Café gourmand Dessert du jour	<b>Vendredi 14/04</b> <b>Midi</b> <b>Thème : Indien/Pakistanaï</b>  <b>18€ le menu</b>	Samossa d'agneau au tandoori  Biryani de poulet et Raïta de carottes, sauce au yaourt  Kulfi de fruit de saison

