


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 / Le pass sanitaire et le masque sont obligatoires

Septembre - Octobre 2021

Jeudi 23/09 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ 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	Mardi 28/09 Soir Thème : Jura 16€ le menu	Le « Toté » franc comtois et pousses d'épinards Côte de veau Maintenon, légumes de saison Crème Viennoise
Jeudi 30/09 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ 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	Mardi 05/10 Soir Thème : Savoie 16€ le menu	Gratinée de Crozets au beaufort Truite au « bleu » Gratin de cardons à la moelle Rissolle de Savoie (poire, noix et groseille)
Jeudi 07/10 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ 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	Vendredi 08/10 Midi Thème : Italie 15€ le menu	Tonato/Vitello, jambon/mozza/gressini Bruschetta/sépias fritto/ caponata Osso bucco de veau et panacotta ou Parmesane d'aubergines et tiramisù ou Risotto gambaroni et cannoli
Lundi 11/10 Midi Saladerie 8€ les 2 salades	Salade niçoise Salade Cesar Salade chèvre/miel *** Salade de fruits Salade de melon/pastèque Salade de fruits rouges	Mardi 12/10 Soir Thème : Alsace 16€ le menu	Flammekueche et bibalakas Choucroute Kouglof ou Tarte Alsacienne
Jeudi 14/10 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ 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	Vendredi 15/10 Midi Thème : Espagne 15€ le menu	Tapas Poivrons frits, saucisses, poulpe en salade, plancha de seiches, gazpacho, tortilla de pommes de terre, poivrons rouges grillés à l'ail, moules farcies, riz safrané et petits pois, champignons au chorizo, morue à la tomates, rissoles de thon,churros, Mantecaos...

Lundi 18/10 Midi Saladerie 8€ les 2 salades	Salade niçoise Salade Cesar Salade chèvre/miel *** Salade de fruits Salade de melon/pastèque Salade de fruits rouges	Mardi 19/10 Soir Thème : Champagne 16€ le menu	Soupe à la bière Filet de turbot deux cuissons sauce Chantilly, Légumes de saison Charlotte aux pommes confites
Jeudi 21/10 Midi LE GRAND REPAS MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE 13€ le menu	Sablé de rougets au houmous et pistou Blanc de volaille à la tapenade et au cumin Crumble à la figue 	Vendredi 22/10 Matin 7h30-11h30 Thème : Angleterre 7€ The Full English Breakfast	Full English Breakfast Œufs au plat, à la coque, frits ou brouillés, Bacon frit, baked beans Saucisse grillée, tomate cuite, galette de pomme de terre, champignons de Paris frits, Black pudding...

Novembre-Décembre 2021

Lundi 08/11 Midi Brasserie Familiale 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Macédoines de légumes Pavé de saumon, riz pilaf et beurre blanc Mousse au chocolat	Vendredi 12/11 Midi 12€ le menu	Crumble de saumon Osso bucco accompagné de pâtes fraîches Tarte fine aux pommes
Lundi 15/11 Midi Brasserie Familiale 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Macédoines de légumes Pavé de saumon, riz pilaf et beurre blanc Mousse au chocolat	Vendredi 19/11 Midi Brasserie Familiale 12€ le menu	Crumble de saumon Osso bucco accompagné de pâtes fraîches Tarte fine aux pommes
Lundi 22/11 Midi Brasserie Familiale 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Avocat crevettes Blanquette de veau et son accompagnement Choux chantilly	Vendredi 26/11 Midi Brasserie Familiale 12€ le menu	Potage Dubarry Poulet rôti et pommes de terre sautées Eclair au chocolat
Mardi 14/12 Soir Thème : Bretagne 16€ le menu	Sablé de couteaux et Saint-Jacques, ficoïde glaciale Filet de Saint-Pierre grillé, émulsion d'étrilles accompagné de pommes bonotte et salsifis en poêlée Nougat glacé aux pruneaux	<u>Le pass sanitaire et le masque sont obligatoires</u> Nouveauté : Paiement en Carte Bancaire à partir de 10€ 