

Ouverture du Restaurant « Les Saveurs de Pastré »
Lundi, Jeudi et Vendredi midi et Mardi soir

Carte de fidélité : 1 repas offert pour 10 repas achetés

Mars 2019

Samedi 9/03 de 13h30 à 18h : Cours de cuisine «Le Couscous» 25€ par personne

<p>Vendredi 01/03 Midi Thème : Indien/Pakistanaï</p> <p>14€ le menu</p>	<p>Samossa d'agneau au tandoori Biryani de poulet, raita de carottes Kulfi de fruit de saison</p>	<p>Lundi 04/03 Midi Bistrot</p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Soupe à l'oignon ou quiche Lorraine Osso Buco ou sole meunière avec leur accompagnement Tarte au citron ou profiteroles</p>
<p>Mardi 05/03 Soir Thème : Val de Loire</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Huitres en deux textures Sole pochée au beurre Nantais accompagnée de légumes d'antan Poire pochée Angevine</p>	<p>Jeudi 07/03 Midi Brasserie</p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Assiette de fromages Salade de fruits de saison Dessert du jour ou Café gourmand</p>
<p>Vendredi 08/03 Midi Thème : Liban</p> <p>14€ le menu</p>	<p>Fallafels, taboulé et houmous Boulettes de bœuf à la coriandre ou Roulade d'agneau avec leur accompagnement Crème de riz aux fruits secs</p>	<p>Lundi 11/03 Midi Bistrot</p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Soupe à l'oignon ou quiche Lorraine Osso Buco ou sole meunière avec leur accompagnement Tarte au citron ou profiteroles</p>
<p>Mardi 12/03 Soir Thème : Bourgogne</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Croustade d'escargots à la crème d'ail Fricassée de volaille « Gaston Gérard » et Laitue à la Nivernaise Cacou, sorbet à la verveine</p>	<p>Jeudi 14/03 Midi Brasserie</p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Assiette de fromages Salade de fruits de saison Dessert du jour ou Café gourmand</p>
<p>Vendredi 15/03 Midi Thème : Corse</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Brouillade au figatelle Cannelloni brousse/épinards Fiadone</p>	<p>Mardi 19/03 Soir Thème : Normandie</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Camembert façon cromesquis sur un lit de pissenlit Tronçon de turbot Dieppoise accompagné de légumes glacés Douillon de pommes, caramel beurre salé</p>

Jeudi 21/03 Midi Brasserie 7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Assiette de fromages Salade de fruits de saison Dessert du jour ou Café gourmand	Vendredi 22/03 Midi Thème : Sud-Ouest 12 € le menu	Salade Landaise Poulet basquaise et son accompagnement Bras de Vénus
Lundi 25/03 Midi Brasserie 7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert	Soupe de poisson ou Macédoine de légumes Mousseline de merlan Arlequin ou Steak grillé sauce Béarnaise Eclair au chocolat ou millefeuilles	Mardi 26/03 Soir Thème : Hauts de France 16€ le menu	Salade de harengs Fricassée de veau à la mode de Douai accompagnée de choux de Bruxelles, ail fumé et confiture de lait Beignet d'Amiens
Jeudi 28/03 Midi Brasserie 7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Assiette de fromages Salade de fruits de saison Dessert du jour ou Café gourmand	Vendredi 29/03 Midi Thème : Provence € le menu	Soupe de poissons Daube Provençale Crème Catalane

Avril 2019

Lundi 01/04 Midi Brasserie 7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert	Moules gratinées ou pissaladière Navarin d'agneau primeur ou encornets farcis et leur accompagnement Saint-Honoré ou Tarte au chocolat	Mardi 02/04 Soir Thème : Bretagne 16€ le menu	Soupe de moules safranée accompagnée d'un beignet de ficoïdes Truite façon Bretonne, crosnes et pommes bonnotte Kouign Amann, crème fouettée aux fruits rouges
Jeudi 04/04 Midi Brasserie 7€ entrée/plat ou plat/dessert 9€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Assiette de fromages Salade de fruits de saison Dessert du jour ou Café gourmand	Vendredi 05/04 Midi Thème : Normandie 12€ le menu	Asperges mousseline Agneau accompagné d'un tian de légumes Plateau de fromages Paris-Brest
Mardi 23/04 Soir Thème : Antilles 16€ le menu	Chiquetaillé de morue sur pousses d'épinards et rougail de mangue Poulet façon « colombo », gratin de chayottes aux épices et allumettes de patates douce Bavarois noix de coco et paillettes chocolat	Les menus du 25 avril 2019 à Juin 2019 seront diffusés début Avril 2019  	