

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

Novembre-Décembre 2021

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
--	---

Janvier-Février 2022 sur la page 2



Joyeuses Fêtes

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

Janvier-Février 2022

Mardi 04/01 Soir Thème : Auvergne 16€ le menu	Rissoles de Saint-Flour Filet de bœuf en croûte, duxelles aux morilles accompagné de frites maison et salade verte Flognarde aux pommes	Jeudi 06/01 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour
Vendredi 07/01 Midi Thème : USA 15€ le menu	Salade « Caesar » Sloppy Joe, potatoes et salade verte Donuts cheese cake	Lundi 10/01 Midi 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Velouté de potiron, chantilly de mascarpone Escalope pané et spaghetti à l'arrabiata Tarte au citron
Mardi 11/01 Soir Thème : Rhône-Alpes 16€ le menu	Soupe à l'oignon Tête de veau « Ravigote » accompagnée de légumes anciens Blanc manger, mandarines confites	Jeudi 13/01 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour
Vendredi 14/01 Midi Thème : Asie 15€ le menu	Buffet saveurs d'Asie Sushi, maki, nems, raviole de porc vapeur, Pad thaï, saté de volaille, porc au caramel, barbecue vietnamien, riz Cantonnais, beignet de crevettes, beignets de fruits...	Lundi 17/01 Midi 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Œuf cocotte Pot au feu Crêpes
Mardi 18/01 Soir Thème : Bourgogne/Franche-comté 16€ le menu	Cassolette d'escargots de bourgogne Estouffade de bœuf Bourguignonne accompagnée de tagliatelles Poire à la Dijonnaise, sorbet Maison	Jeudi 20/01 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour

Vendredi 21/01 Midi Thème : Amérique Latine 15€ le menu	Tortillas & tacos maison Enchiladas al pollo, empanadas de bœuf, quessadillas de légumes Churrasco Alfajores, confiture de lait Tapioca au fruit et lait de coco	Jeudi 27/01 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour
Vendredi 28/01 Midi Thème : Pays scandinaves 15€ le menu	Saumon grawlax et fumé Cabillaud aux baies roses Croquettes aux trois viandes Harengs fumés, pommes rôties Soupe de fruits rouges Brioche à la cannelle et cardamome	Lundi 31/01 Midi 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte au saumon Truite pochée accompagnée de riz pilaf Charlotte aux poires
Mardi 01/02 Soir Thème : Occitanie 16€ le menu	Plateau de Fruits de mer Encornets farcis à la mode de « Sète », pommes fondantes Crème Catalane	Jeudi 03/02 Midi Brasserie 8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour

Le pass sanitaire et le masque sont obligatoires

Nouveauté : Paiement en Carte Bancaire

