

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 masque est obligatoire

Octobre 2020

<p>Jeudi 01/10 Midi Brasserie</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gazpacho Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Salade de fruits de saison Dessert du jour</p>	<p>Vendredi 02/10 Midi Thème : Italie 16€ le menu</p>	<p>Antipasti : Tonato/Vitello, seiches frites, jambon de montagne, bruschetta, caponata, Agnolotti ; raviole de mozzarella</p> <p>Ossobuco de veau, Parmesane d'aubergine Risotto, macaronis</p> <p>Tiramisu, chiacchiere, panacotta, cannoli</p>
<p>Lundi 05/10 Midi Saladerie</p> <p>8€ les 2 salades</p>	<p>Salade niçoise Salade tomates/mozzarella Salade chèvre/miel *** Salade de fruits Salade de melon/pastèque Salade de fruits rouges</p>	<p>Mardi 06/10 Soir Thème : Franche-Comté 16€ le menu</p>	<p>Le «Toté» franc-comtois et pousses d'épinards</p> <p>Côte de veau sautée déglacée « Jurassienne », légumes de saison</p> <p>Crème renversée au caramel</p>
<p>Jeudi 08/10 Midi Brasserie</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gazpacho Assiettes de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Salade de fruits de saison Dessert du jour</p>	<p>Vendredi 09/10 Midi Thème : Espagne 16€ le menu</p>	<p>Tapas Poivrons verts frits et saucisse Gaspacho, tortilla pommes de terre, poivrons rouges à l'ail, moules farcies, riz safrané aux petits pois, champignons farcis au chorizo, morue à la sauce à l'ail et à la tomate, patatas bravas, rissoles de thon, salade de poulpe, plancha de seiches... Crème catalane, churros, pain perdu au miel...</p>
<p>Lundi 12/10 Midi Saladerie</p> <p>8€ les 2 salades</p>	<p>Salade niçoise Salade tomates/mozzarella Salade chèvre/miel *** Salade de fruits Salade de melon/pastèque Salade de fruits rouges</p>	<p>Mardi 13/10 Soir Thème : Rhône-Alpes 16€ le menu</p>	<p>Soufflé au beaufort</p> <p>Truite braisée à court-mouillement, gratin de cardes et légumes de saison</p> <p>Tarte aux noix</p>

<p>Jeudi 15/10 Midi Brasserie</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Gaspacho Assiettes de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand Salade de fruits de saison Dessert du jour</p>	<p>Vendredi 16/10 Matin 7h30-11h30</p> <p>Thème : Angleterre</p> <p>7€ The Full English Breakfast</p>	<p>Full English Breakfast Œufs au plat, à la coque, frites ou brouillés, Bacon frit, baked beans Saucisse grillée, tomate cuite, galette de pomme de terre, champignons de Paris frites, Black pudding...</p>
--	--	--	--

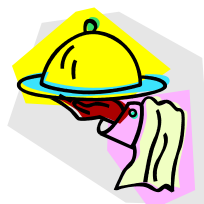
Novembre 2020

<p>Lundi 02/11 Midi</p> <p>Cuisine Familiale</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Macédoines de légumes ou gaspacho de tomates, tartine de mozzarella</p> <p>Pavé de saumon, riz pilaf, beurre blanc ou poulet rôti, pommes de terre sautées, sauce béarnaise</p> <p>Mousse au chocolat ou tarte aux pommes</p>	<p>Mardi 03/11 Soir</p> <p>Thème : Alsace</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Choucroute garnie</p> <p>Tarte Alsacienne, glace vanille</p>
<p>Jeudi 05/11 Midi Brasserie</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment Potage Assiettes de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Assiette de fromages Café gourmand Salade de fruits de saison Dessert du jour</p>	<p>Vendredi 06/11 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Crumble de saumon ***</p> <p>Ossobucco accompagné de pâtes fraîches ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>
<p>Lundi 09/11 Midi</p> <p>Cuisine Familiale</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Macédoines de légumes ou gaspacho de tomates, tartine de mozzarella</p> <p>Pavé de saumon, riz pilaf, beurre blanc ou poulet rôti, pommes de terre sautées, sauce béarnaise</p> <p>Mousse au chocolat ou tarte aux pommes</p>	<p>Vendredi 13/11 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Crumble de saumon ***</p> <p>Ossobucco accompagné de pâtes fraîches ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>
<p>Lundi 16/11 Midi</p> <p>Cuisine Familiale</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Avocat crevettes ou potage Dubarry</p> <p>Blanquette de veau et son accompagnement ou Moules marinières, frites</p> <p>Crêpe ou Choux chantilly</p>	<p>Vendredi 20/11 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Œuf cocotte ***</p> <p>Aïoli ***</p> <p>Tarte au citron</p>

<p>Lundi 23/11 Midi</p> <p>Cuisine Familiale</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Avocat crevettes ou potage Dubarry</p> <p>Blanquette de veau et son accompagnement ou Moulés marinières, frites</p> <p>Crêpe ou Choux chantilly</p>	<p>Vendredi 27/11 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Euf cocotte *** Aïoli *** Tarte au citron</p>
---	--	---	--

Décembre 2020

<p>Vendredi 04/12 Midi</p> <p>Thème : USA</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Salade « Caesar » ou salade « crab louie », Mini hot dog</p> <p>Sloppy Joe, potatoes</p> <p>Donuts</p>	<p>Mardi 08/12 Soir</p> <p>Thème : Champagne</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Crêpes farcies à l'Ardennoise</p> <p>Tronçon de turbot, sauce champagne et légumes de saison</p> <p>Charlotte aux pommes</p>
<p>Jeudi 10/12 Midi Brasserie</p> <p>8€ entrée/plat ou plat/dessert 10€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Tarte salée du moment</p> <p>Potage</p> <p>Assiettes de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher</p> <p>Poisson du jour selon arrivage</p> <p>Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Café gourmand</p> <p>Salade de fruits de saison</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Vendredi 11/12 Midi</p> <p>Thème : Asie</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Buffet saveurs d'Asie</p> <p>Sushi, maki, nems, pad thai, saté de poulet, porc au caramel, omelette, riz cantonais,...</p> <p>Beignets de crevette, ravioles de porc,...</p> <p>Nougat chinois, sticky rice with mango, beignets de fruits,...</p>
<p>Mardi 15/12 Soir</p> <p>Thème : Bretagne</p> <p>16€ le menu</p>	<p>Croustillant de couteaux, salade marine</p> <p>Filet de Saint-Pierre saisi au beurre salé accompagné de pommes bonotte</p> <p>Pudding aux pruneaux</p>		



Le masque est obligatoire