

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

**Avril et Mai 2022**

<b>Lundi 25/04</b> <b>Midi</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Velouté petits pois menthe  Seiche à la sétoise  Plateau de chèvres	<b>Mardi 26/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Nouvelle Aquitaine</b> <b>16€ le menu</b>	Huitres chaudes, duxelles de cèpes  Onglet de bœuf sauce au choix (Bordelaise ou béarnaise) Pomme cocotte et carotte des sables  Cannelés Bordelais
<b>Jeudi 28/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Entrée du jour Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	<b>Vendredi 29/04</b> <b>Midi</b>  <b>15€ le menu</b>	Assiette de carpaccio  Panaché de viandes grillées accompagné de pommes allumettes et de salade verte  Salade de fruits frais, sorbets
<b>Lundi 02/05</b> <b>Midi</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Œuf en deux cuissons et piperade  Caille rôtie aux abricots, accompagnée de gratin dauphinois  Forêt noire	<b>Mardi 03/05</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Les Antilles</b> <b>16€ le menu</b>	Acras de morue, rougail de chevrettes  Colombo de poulet accompagné de gombos, chips de banane, gratin de chayotte  Mousse de fruit « Ananas », sorbet « Pina colada »
<b>Jeudi 05/05</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Entrée du jour Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	<b>Vendredi 06/05</b> <b>Midi</b> <b>15€ le menu</b>	Buffet de poissons fumés et crustacés  Sole grenobloise, pommes vapeur, tian de poivrons et aubergines bayaldi  Tarte au citron ou fondant aux 2 chocolats
<b>Lundi 09/05</b> <b>Midi</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	REPAS « LE SANS FOURCHETTE » ORGANISE POUR L'ASSOCIATION MEMOIRE & SANTE	<b>Vendredi 13/05</b> <b>Midi</b> <b>15€ le menu</b>	Coulibiac de légumes, sauce smitane Canneloni de ricotta blettes, fricots d'épinards, œuf mollet Poire rôtie cassis, tranche de polenta « brûlée »
<b>Lundi 16/05</b> <b>Midi</b>  8€ entrée/plat ou plat/dessert 11€ entrée/plat/dessert	Asperges sauce mousseline Steak grillé, sauce béarnaise et son accompagnement Gratin de fruits rouges	<b>On se retrouve en Septembre 2022 ...</b>	