

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

Janvier 2026

Lundi 05/01 12€ le menu	Poulet poché sauce suprême accompagné de champignons de Paris et de riz pilaw Ananas flambé	Mardi 07/01 Soir Thème : Corse 20€ le menu	Assiette charcuterie Corse Daube de sanglier au vin blanc et myrtes avec écrasée de pommes de terre et châtaignes Fiadone, canistrelli, confiture de cédrats
Jeudi 08/01 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 09/01 Midi Thème : Indien 20€ le menu	Samossa d'agneau au tandoori Araignée de porc aux épices byriani, Carottes glacées aux graines de moutarde Kulfi de fruit de saison
Lundi 12/01 12€ le menu	Poulet poché sauce suprême accompagné de champignons de Paris et de riz pilaw Ananas flambé	Mardi 13/01 Soir Thème : Val de Loire 20€ le menu	Plateau de Fruits de mer Petits pâté de Nîmes, Bragéole, salade verte Bras de Vénus
Jeudi 15/01 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 16/01 Midi Thème : Pays Scandinaves 20€ le menu	Saumon Gravlax & fumé Dos de cabillaud aux baies roses, pommes rôties Runebergintorttu
Lundi 19/01 12€ le menu	Saumon fumé Contrefilet rôti, jus accompagné d'une jardinière de légumes	Mardi 20/01 Soir Thème : Languedoc-Roussillon Thème : Val de Loire 20€ le menu	Soupe de moules Filets de sole sauce vin rouge, embeurrée poireaux/chou Craquelin de pommes, beurre salé
Jeudi 22/01 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 23/01 Midi Thème : Grèce 20€ le menu	Tzatziki ; houmous Moussaka Baklava

Lundi 26/01 12€ le menu	Saumon fumé Contrefilet rôti, jus accompagné d'une jardinière de légumes	Mardi 27/01 Soir Thème : Rhône-Alpes 20€ le menu	Cervelle de Canut, pain grillé et pomme de terre Quenelle sauce Nantua avec légumes anciens Pogne de Romans
Jeudi 29/01 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 30/01 Midi Thème : USA 20€ le menu	Salade « Caesar » Sloppy Joe, potatoes /salade verte Donuts

Février 2026

Lundi 02/02 12€ le menu	Pavé de bœuf « Duroc » accompagné de pommes dauphine. Crêpe Suzette	Jeudi 05/02 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 06/02 Midi Thème : Asie 20€ le menu	Sushi, maki, nems Pad thaï, porc au caramel, riz Cantonais Riz gluant, beignets de fruits	Lundi 09/02 12€ le menu	Pavé de bœuf « Duroc » accompagné de pommes dauphine. Crêpe Suzette
Mardi 10/02 Soir Thème : Provence 20€ le menu	Assiette provençale (tapenade, escabèche de sardines, aïoli et panisses) Entrecôte Marseillaise et pommes allumettes Chichi frègi, Chantilly	Jeudi 12/02 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ 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 13/02 Midi Thème : La Mer 20€ le menu	Conchiglioni façon alouette, sauce noire Friture de crevettes grises et Joël, sauce aïoli Plancha de seiches marinées, Marinière de moules poulette Tarte au citron, Sorbets & glaces		