

**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-Mai 2025

Mardi 22/04 Soir Thème : Normandie 20€ le menu	Camembert rôti, salade roquette Filet de sole, garniture Normande. Douillon de poire	Jeudi 24/04 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 25/04 Midi 20€ le menu	Saumon fumé maison Panaché de viandes grillées, sauce au choix (béarnaise, Andalouse, Bohémienne) Pommes allumettes Tarte aux fruits de saison	Mardi 29/04 Soir 20€ le menu	Allumette au fromage Entrecôte grillée « Bercy » garniture Châtelaine Crème mont Blanc- Escoffier
Vendredi 02/05 Midi 20€ le menu	Salade niçoise Cordon bleu maison accompagné d'une barigoule d'artichauts Tiramisu	Lundi 05/05 12€ le menu	Tartare de poisson Darne de saumon grillée au beurre blanc accompagnée de tomates à la provençale et de champignons
Mardi 06/05 Soir Thème : SOIREE POESIE 20€ le menu	Beignets de légumes Marbré de saumon poché sauce Hollandaise, pommes à l'anglaise Salade de fruits frais	Vendredi 09/05 Midi 12€ le menu	Paëlla Tiramisu
Lundi 12/05 12€ le menu	Tartare de poisson Darne de saumon grillée au beurre blanc accompagnée de tomates à la provençale et de champignons	Vendredi 16/05 Midi 12€ le menu	Légumes farcis Crème brûlée
Lundi 19/05 12€ le menu	Navarin Printanier accompagné de pommes fondantes Melon, Beames de Venise	Vendredi 23/05 Midi 12€ le menu	Aïoli Tarte au citron meringuée