

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 2024

Lundi 08/01 Midi 12€ le menu	Avocat crevettes Poulet cocotte Bonne-Femme Crème renversée caramel	Mardi 09/01 Soir Thème : Languedoc-Roussillon 18€ le menu	Plateau de Fruits de mer Encornets farcis à la mode de « Sète » Tarte aux amandes
Jeudi 11/01 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	Vendredi 12/01 Midi Thème : Asie 18€ 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 15/01 Midi 12€ le menu	Velouté St Germain Truite façon Meunière accompagnée de Pommes Vapeur Ananas frais	Mardi 16/01 Soir Thème : Rhône-Alpes 18€ le menu	Saucisson brioché, sauce mère Quenelles sauce Nantua accompagnées d'une cassolette de Légumes anciens Blanc manger, Clémentines
Jeudi 18/01 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	Vendredi 19/01 Midi Thème : Amérique Latine 18€ 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
Lundi 22/01 Midi 12€ le menu	Velouté St Germain Truite façon Meunière accompagnée de Pommes Vapeur Ananas frais	Mardi 23/01 Soir Thème : PACA 18€ le menu	Assiette provençale Entrecôte Marseillaise et sa garniture Marseillaise Tulipe glace au miel, fruits secs caramélisés
Jeudi 25/01 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	Vendredi 26/01 Midi Thème : Allemagne 18€ le menu	Buffet Allemand Boudins, Harengs marinés, Paupiettes, crépinettes, galantines, Feuilletés à la saucisse de Frankfurt, jambon cru fumé, mortadelle, bretzeks, Strudel...

Février 2024

<p>Vendredi 02/02 Midi Thème : Pays scandinaves</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Saumon Gravlax & fumé Cabillaud aux baies roses Croquettes aux trois viandes Harengs fumés, pommes rôties</p> <p>Soupe de fruits rouges et Runebergintorttu</p>	<p>Lundi 05/02 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Tartare de poisson</p> <p>Poulet « Métropole » et son accompagnement de légumes</p> <p>Sablé framboise, crème Chantilly</p>
<p>Mardi 06/02 Soir Thème : Sud-Ouest</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Salade gourmande</p> <p>Magret de canard cuisson au choix (grillé/sauté) sauce Aigre-douce et Pommes « Macaire »</p> <p>Mousse de fruits, petits fours secs</p>	<p>Jeudi 08/02 Midi Brasserie</p> <p>10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert</p>	<p>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</p>
<p>Lundi 12/02 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Tartare de poisson</p> <p>Poulet « Métropole » et son accompagnement de légumes</p> <p>Sablé framboise, crème Chantilly</p>	<p>Mardi 13/02 Soir Thème : Bourgogne</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Aumônière de gros blancs</p> <p>Braisé de Joue de bœuf, écrasé de pomme de terre</p> <p>Poire Belle Dijonnaise</p>
<p>Jeudi 15/02 Midi Brasserie</p> <p>10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert</p>	<p>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</p>	<p>Vendredi 16/02 Midi Thème : Indien/Pakistanaï</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Samossa d'agneau au tandoori</p> <p>Biryani de poulet et Raïta de carottes, sauce au yaourt</p> <p>Kulfi de fruit de saison</p>
<p>Lundi 19/02 Midi</p> <p>12€ le menu</p>	<p>Œufs farcis « Chimay »</p> <p>Contrefilet rôti accompagné d'une jardinière de légumes</p> <p>Crêpes</p>	<p>Mardi 20/02 Soir Thème : Normandie</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Camembert rôti, salade de roquette</p> <p>Sole à la normande, mousse de potiron</p> <p>Crumble Normand</p>
<p>Jeudi 22/02 Midi Brasserie</p> <p>10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ entrée/plat/dessert</p>	<p>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</p>	<p>Vendredi 23/02 Midi Thème : Végétarien</p> <p>18€ le menu</p>	<p>Couloubiac de légumes, sauce smitane</p> <p>Cannelloni de ricotta et blettes ou fricot d'épinards « façon mémé »</p> <p>Œuf mollet, poire rôtie sauce cassis Tranche de polenta « brûlée »</p>