

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

Septembre - Octobre 2024

Mardi 24/09 Soir Thème : Franche-Comté Jura 18€ le menu	Croute aux champignons Caille rôtie, farcie Comtoise Légumes de saison Galette de goumeau	Jeudi 26/09 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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
Lundi 30/09 Midi 12€ le menu	Longe de porc rôtie, pont-neuf de pomme de terre Salade d'oranges	Mardi 01/10 Soir Thème : Rhône-Alpes Savoie 18€ le menu	Millefeuille de Beaufort Omble chevalier au beurre d'écrevisses Légumes de saison Tarte au quemeau
Jeudi 03/10 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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 04/10 Midi Thème : Italie 18€ le menu	Tonnato – Vitello -Bruschetta Parmesane d'aubergines Cannoli - tiramisu
Mardi 08/10 Soir Thème : Alsace 18€ le menu	Choucroute garnie Strudel Alsacien	Jeudi 10/10 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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 11/10 Midi Thème : Espagne 18€ le menu	Poulpe en salade, tortilla de pommes de terre Moules farcies, rissoles de thon Churros - Mantecaos	Lundi 14/10 Midi 12€ le menu	Longe de porc rôtie, pont-neuf de pomme de terre Salade d'oranges
Mardi 15/10 Soir Thème : Champagne 18€ le menu	Omelette soufflée au Chaource Andouillette de Troyes Légumes de saison Dariole	Jeudi 17/10 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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 18/10 Matin 7h30-11h30 Thème : Angleterre 7€ The Full English Breakfast	Full English Breakfast Œufs au plat, à la coque, frits ou brouillés, Bacon frit, baked beans Saucisse grillée, tomate cuite, galette de pomme de terre, champignons de Paris frits, Black pudding... 
---	--

Novembre-Décembre 2024

Vendredi 08/11 Midi 12€ le menu	Cannelloni Bolognaise, salade Mousse au chocolat	Vendredi 15/11 Midi 12€ le menu	Poulet Basquaise et son accompagnement Tarte fine aux pommes
Lundi 18/11 Midi 12€ le menu	Avocats crevette Poulet grillée à l'Américaine, sauce diable accompagné de pommes paille et tomates grillées	Vendredi 22/11 Midi 12€ le menu	Moules marinières Choux Chantilly
Lundi 25/11 Midi 12€ le menu	Avocats crevette Poulet grillée à l'Américaine, sauce diable accompagné de pommes paille et tomates grillées	Vendredi 29/11 Midi Thème : Grèce 18€ le menu	Tzatzikis - houmous Moussaka Baklava
Mardi 03/12 Soir Thème : Bretagne 18€ le menu	Croustillant d'andouille de Gué mené Filet de st pierre saisi au beurre salé, Laitue celtuce Far aux pruneaux	Jeudi 05/12 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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 06/12 Midi Thème : Asie 18€ le menu	Sushi, maki, nems Pad thaï, porc au caramel, riz Cantonnais Riz gluant, beignets de fruits	Mardi 10/12 Soir Thème : Auvergne 18€ le menu	Pounti Tournedos de bœuf sauce morilles Pommes frites « Maison » /salade Flognarde aux poires
Jeudi 12/12 Midi Brasserie 10€ entrée/plat ou plat/dessert 13€ 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 13/12 Midi Thème : Amérique Latine 18€ le menu	Enchiladas al pollo, quesadillas de légumes Churrasco Tapioca au fruit & lait de coco
Mardi 17/12 Soir Thème : Corse 18€ le menu	Assiette charcuterie Corse Agneau rôti, jus à la Myrte accompagné de polenta de châtaignes Fiadone, cédrats confits		