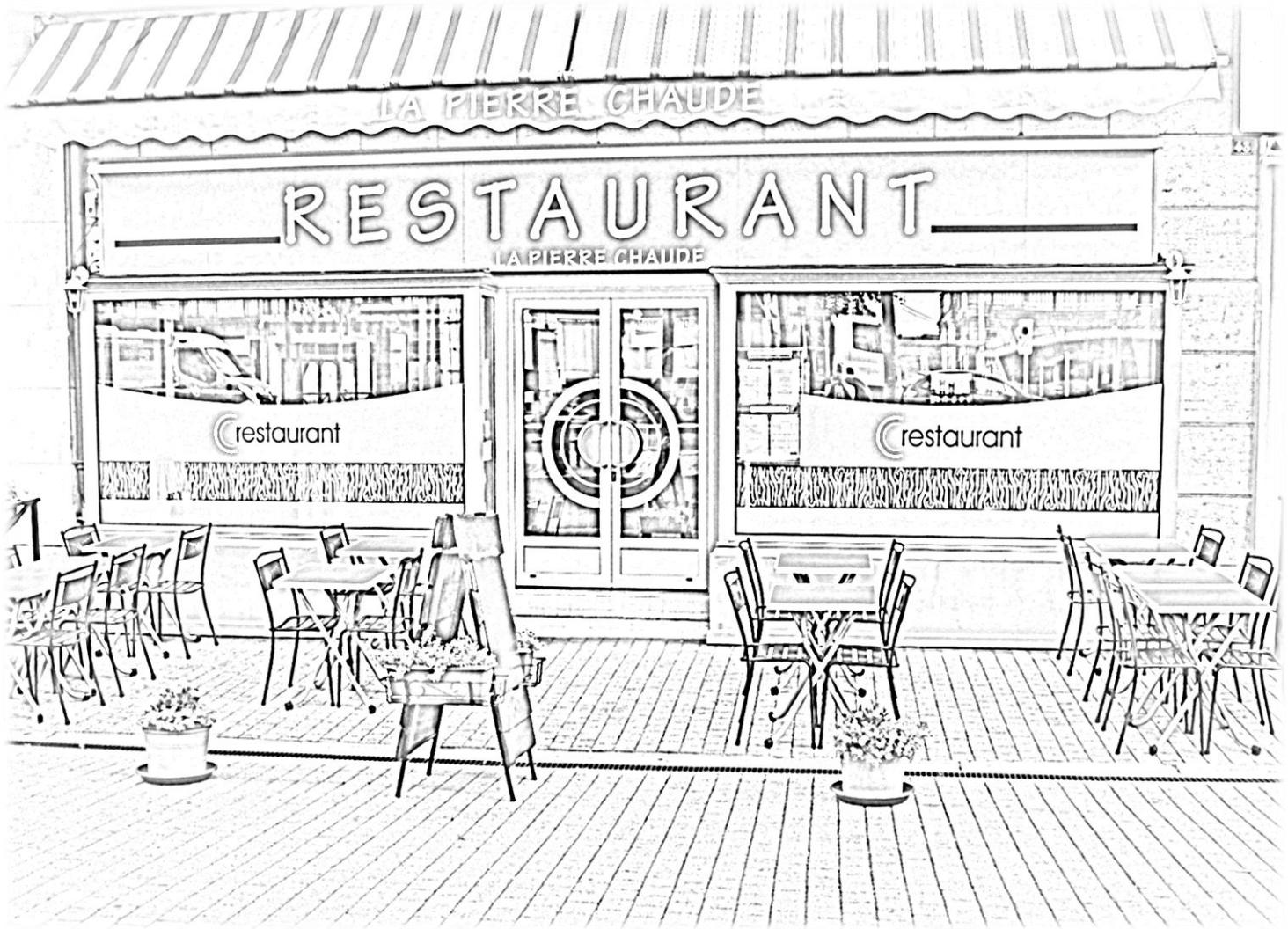


*Restaurant*  
**"LA PIERRE CHAUDE"**

Tel. 02 41 67 18 83



*Nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais à 95%. Des changements peuvent intervenir en fonction de nos approvisionnements. Ils sont servis dans la limite des préparations du jour.*

*La liste des allergènes est consultable sur demande.*

# *Notre Pierre Chaude*

*Servie le soir, week-end et jours fériés*

Prenez plaisir à cuire vous-même, à votre table sur une pierre, un assortiment de viandes. Garnitures variées, sauces, salade.

## *Pour 1 personne*

## *Pour 1 enfant (- de 10 ans)*

*La pierre chaude du boucher* 27,00 €

## *Bœuf, porc, dinde*

**14,00 €**

# *Notre menu du marché*

*Servi uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés.*

## *Entrée du jour + plat du jour*

*ou plat du jour + dessert du jour*

**16.00€**

## *Entrée du jour + plat du jour*

+ dessert du jour

**18,00€**

### *Prix nets.*

Restaurant « LA PIERRE CHAUDE »  
41, avenue du général de Gaulle  
49400 SAUMUR  
Tél. 02.41.67.18.83

# *Notre Ardoise*

*Servie le soir, week-end et jours fériés*

## Entrée 7€

- *Terrine de poissons, crème d'aneth*
- *Velouté d'automne*

## Plat 18€

- *Joue de bœuf confite aux carottes*
- *Tendron de veau braisé thym-citron*

## Dessert 6€

- *Assiette de fromages*
- *Gâteau moelleux au chocolat*
- *Pomme rôtie, caramel beurre salé*
- *Riz au lait, coulis de fraises*

**Menu : entrée + plat + dessert : 27,00€**

# *Nos bocaux en semi-conserve*

*(A emporter)*

*Le principe de la semi-conserve consiste à mettre les bocaux à pasteuriser à 100 degrés pendant environ 1 heure (selon leur contenance), ce qui permet de pouvoir les conserver plus longtemps et de ne pas dénaturer les produits.*

*Les bocaux devront obligatoirement être conservés au frais.*

*Toutes nos recettes ont été analysées et certifiées par le laboratoire Inovalys.*

*Pickles de légumes (280g) :* 4,50€

*Tartinade de courgettes et noix de cajou (135 g) :* 5,50€

*Terrine de campagne aux abricots secs (135 g) :* 5,50€

*Velouté de carottes aux lentilles corail (300g) :* 4,00€

*Dos de lieu noir au lait de coco et curry  
et tagliatelles de légumes (230 g) :* 11,50€

*Paleron de bœuf confit au Saumur et carottes (230 g) :* 11,50€

*Mijoté de dinde au coteaux du Layon (215 g) :* 9,00€

*Crème caramel (145 g) :* 5,00€

*Caramel au beurre salé : 180 g* 4,00€  
*300 g* 6,00€

*Caramel de pomme : 180 g* 5,00€