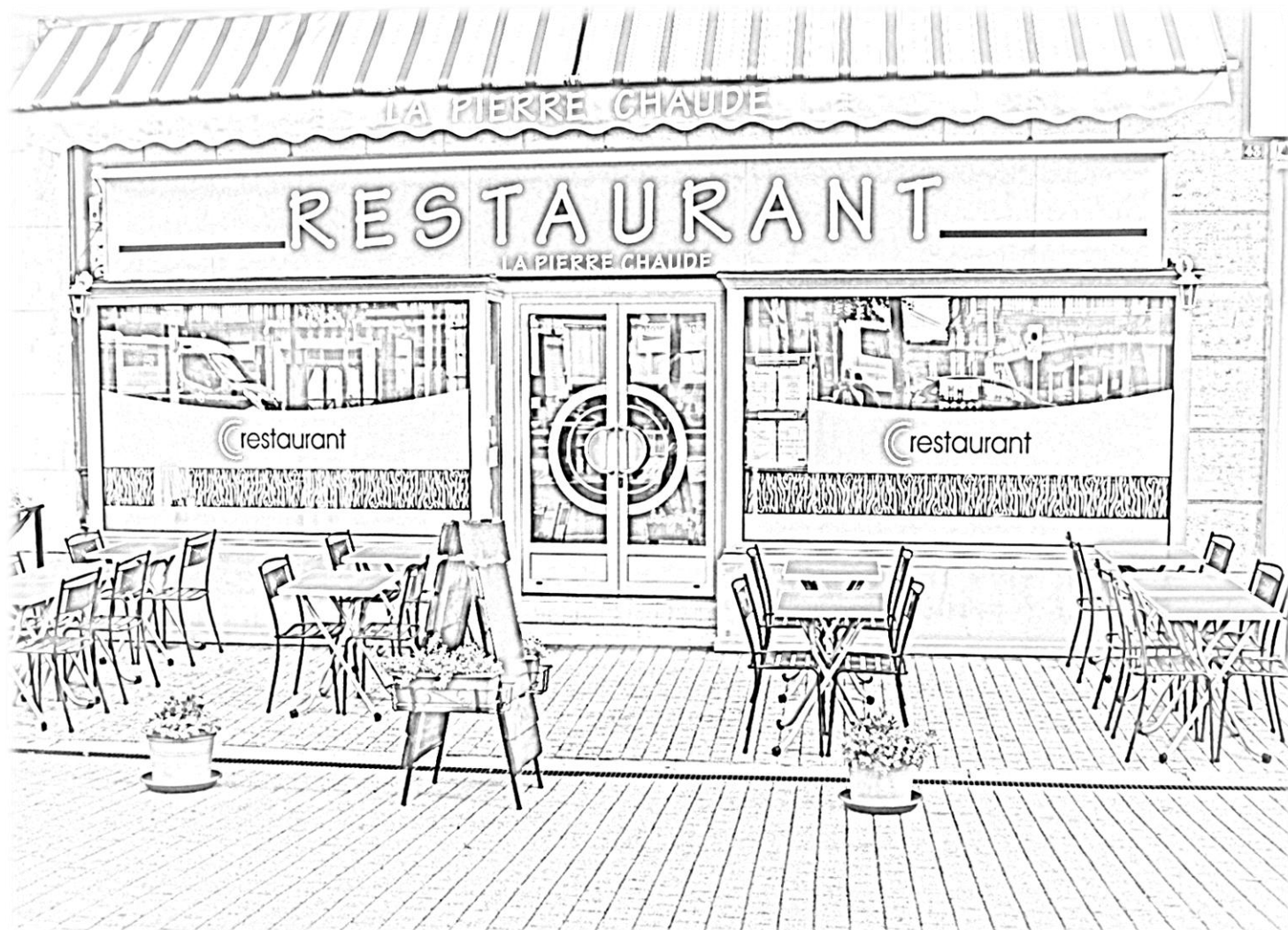


Restaurant
"LA PIERRE CHAUDE"

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.

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

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.

	<i>Pour 1 personne</i>	<i>Pour 1 enfant</i> <i>(- de 10 ans)</i>
<i>La pierre chaude du boucher</i>	27,00 €	14,00 €
<i>Bœuf, porc, dinde</i>		

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.

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

Entrée 7€

- *Velouté d'automne*
- *Terrine de campagne et pickles de légumes*
- *Crème de butternut et son tartare à la noisette*

Plat 18€

- *Joue de porc confite au cidre*
- *Paleron de bœuf braisé au Saumur rouge*

Dessert 6€

- *Assiette de fromages*
- *Mousse chocolat à la fève de tonka*
- *Pomme rôtie, caramel beurre salé*
- *Mousse glacée à l'orange et au triple sec*

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.

<i>Pickles de légumes (280g) :</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tartinade de courgettes et noix de cajou (135 g) :</i>	<i>5,50€</i>
<i>Terrine de campagne aux abricots secs (135 g) :</i>	<i>5,50€</i>
<i>Velouté de carottes aux lentilles corail (300g) :</i>	<i>4,00€</i>
<i>Dos de lieu noir au lait de coco et curry et tagliatelles de légumes (230 g) :</i>	<i>11,50€</i>
<i>Paleron de bœuf confit au Saumur et carottes (230 g) :</i>	<i>11,50€</i>
<i>Mijoté de dinde au coteaux du Layon (215 g) :</i>	<i>9,00€</i>
<i>Crème caramel (145 g) :</i>	<i>5,00€</i>
<i>Caramel au beurre salé : 180 g</i>	<i>4,00€</i>
<i>300 g</i>	<i>6,00€</i>
<i>Caramel de pomme : 180 g</i>	<i>5,00€</i>