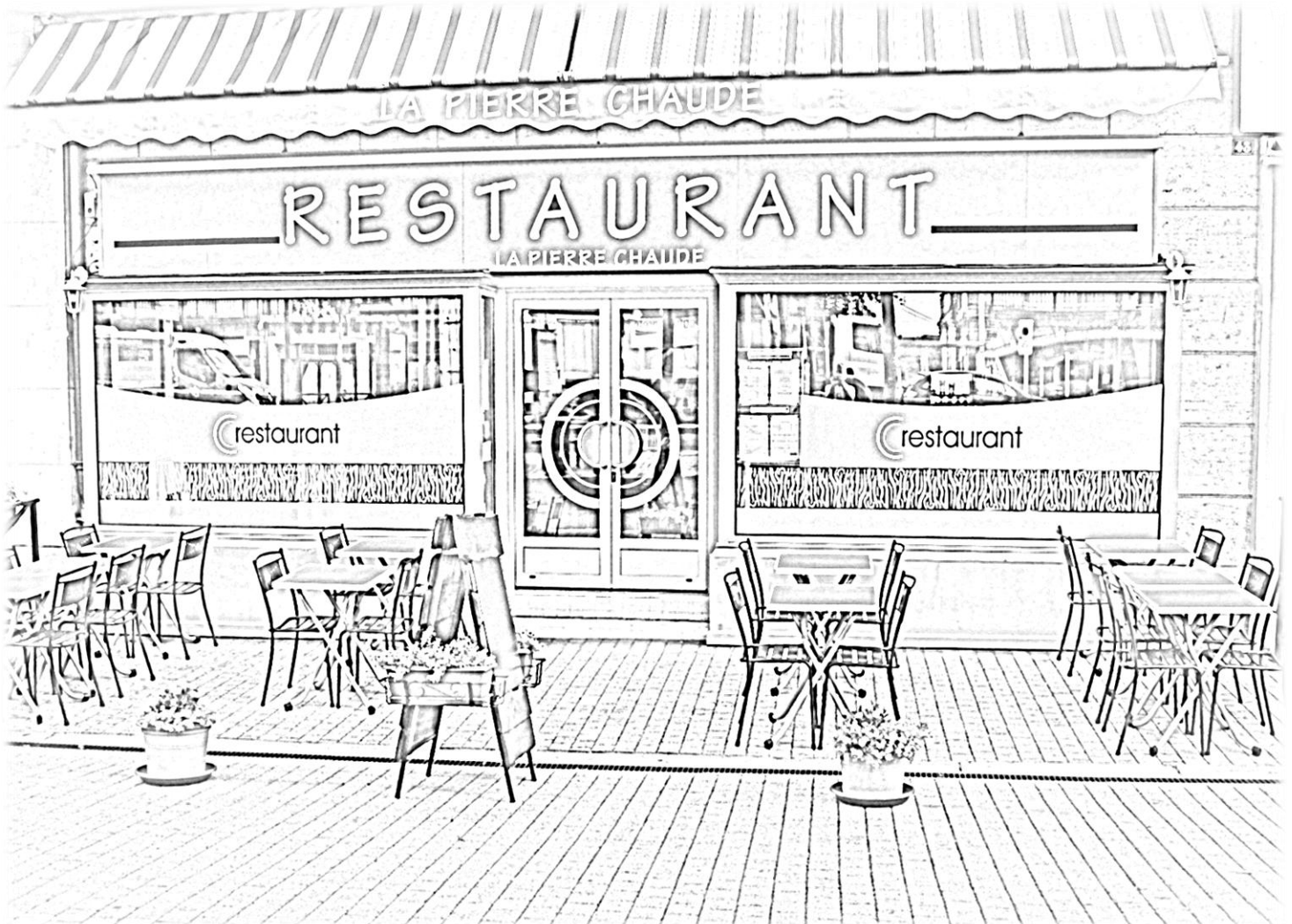


Restaurant
"LA PIERRE CHAUDE"

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 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€**

Nos salades 15,00€

Servies midi et soir

- *Salade du chef (salade, tomate, coppa, emmental, carotte)*
- *Salade de poulet, concombre et chèvre fermier*
- *Salade melon, jambon cru et bleu d'Auvergne*
- *Salade de quinoa, avocat, radis et graines de courge*

Prix nets.

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

***N*otre Ardoise**

Servie le soir, week-end et jours fériés

Entrée 7€

- *Terrine de campagne aux abricots secs*
- *Salade melon, jambon cru et bleu d'Auvergne*
- *Crème de chèvre fermier et tartare de courgettes*

Plat 18€

- *Tendron de veau orange-cumin*
- *Paleron de cochon braisé tomates-romarin-thym*
- *Faux filet poêlé sauce au poivre (supplément 4€)*

Dessert 6€

- *Assiette de fromages*
- *Mousse chocolat*
- *Panna cotta, coulis de fraises*
- *Mousse glacée à l'orange et 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>