

Leila et Dédé

vous reçoivent pour vous
faire découvrir les saveurs
locales et marocaines.

Bon appétit.



Menu à 22€ :

Entrée :

Salade fraîcheur
ou Salade de chèvre chaud
ou Salade de gésiers
ou Pastilla au foie de volaille
ou Pastilla au fromage carotte
ou Charcuterie

Plat :

Tajine aux pruneaux et à l'ananas(VEAU)
ou Tomate caramélisées
ou Poulet au citron confit
ou Pièce du boucher
ou Haut de cuisses de poulet sauce marocaine
ou Magret

Dessert :

Proposition du serveur

Menu à 28€ :

Entrée :

Salade campagnarde (Jambon de montagne, magret séché et foie gras)
ou Duo de foie gras
ou Charcuterie
ou Pastilla de poulet amandes ou fruits de mer

Plat :

Magret au foie gras
ou Tournedos Rossini
ou Souris d'agneau
ou Requin en sauce
ou Morue grillée à l'aïoli

Dessert :

Fondant au chocolat ou au caramel
ou Tarte Tatin
ou Nougat glacé
ou Poire belle-Hélène
ou Glaces spéciales

RESTAURANT LA TABLE DES VIGNERONS



ENTRE

salade de chèvre	8C
salade de gésier	8C
salade de saumon	10C
salade de hareng	9C
duo de foie gras	13C
charcuterie	11C
gambas	13C
salade compagnearde	14C
(lambon sec magret secché foie gras)	
pastilla foie volaille	8C
pastilla carotte fromage	8C
pastilla poulet amande	11C
pastilla fruit de mer	11C

PLAT

kefta	15C
tajine pruneaux	15C
tajine tomate caramélisée	15C
souris d'agneau	18C
magret 350g min	18C
magret au foie gras	20C
entrecôte 350g	18C
côte de bœuf 1 kg	28C
pièce de boucher	15C

DESSERT

proposition de seneur (se)

