



La p'tite régalade

Cuisine familiale

Sur place ou à emporter de 12h à 14h30 A emporter jusqu'à 20h (plats à réchauffer, commande recommandée avant 12h)



Hors formule (prix TTC) :

- Plat : 12,20 €
- Entrée ou Dessert : 3,30 €
- Boissons : de 1,40 à 7,20 €
- Café : 1,50 €
- Thé : 2,00 €

Formules SANS boisson (prix TTC) :

- Plat + Entrée ou Plat + Dessert : 15,00 €
- Entrée + Plat + Dessert : 17,50 €

Formules AVEC boisson sans alcool (prix TTC) :

- Plat + Boisson : 14,00€
- Entrée + Plat + Boisson ou Plat + Dessert + Boisson : 16,50€
- Entrée + Plat + Dessert + Boisson : 19,00 €

Menu prévisionnel* (changement chaque jour, chaque semaine)



Lundi 23 Janvier	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Janvier
Soupe crème de panais	Muffin aux crevettes & curcuma	Soupe poireaux & pommes de terre, pointe de sauce soja	Muffin mozzarella & tapenade aux olives noires
Quiche aux oignons & reblochon	* *	* *	
Sauté de porc à la crème de moutarde, Spaghetti aux champignons	Emincé de bœuf mariné, Gratin dauphinois	Duo de saucisses Morteau & Montbéliard, Potée au chou vert	Filet mignon de porc, Mijoté de flageolets aux carottes, lardons & tomates avec <u>ou</u> sans riz
Gratin de pommes de terre, poireaux, champignons & lardons, Salade verte	Gratin de pommes de terre, poireaux & saumon fumé, Salade verte	Gratin de pommes de terre, poireaux & lardons, Salade verte	Gratin de pommes de terre, champignons & lardons, Salade verte
Gratin de pommes de terre, poireaux & mozzarella, Salade verte	Gratin de pommes de terre, poireaux & champignons, Salade verte	Gratin de pommes de terre, champignons & mozzarella, Salade verte	Gratin de pommes de terre, poireaux & chèvre, Salade verte
	* *	* *	
Panna cotta au coulis de mangue avec <u>ou</u> sans amandes effilées		Crème renversée au caramel	
Cookie aux pépites de chocolat	Pavé au chocolat	Moelleux au chocolat	

* Les plats sont susceptibles de varier selon le marché, la saison, la météo ou l'humeur du chef. Dans ce cas, la carte est mise à jour au plus vite sur notre site.