



## Trait d'Or

### vous propose:

*Amuses bouches ( 6 pièces par personne) 7.20 euros*

*Roulé fromage de chèvre et légumes du soleil*

*Saumon fumé et crème citronnée sur pain aux céréales*

*Verrine fraîcheur surimi, avocat, pomme granny*

*Canapé poivrons confits et chorizo sur pain au pesto*

*Bouchée de poulet à l'oriental*

*Navette de thon, moutarde à l'ancienne et cébette*

*Boisson alcoolisés 5.2 euros*

*Sangria*

*Mojito*

*Mojito à la fraise*

*Punch aux saveurs des îles*

*Soupe champenoise*

*Boissons soft 2.90 euros*

*Cocktail de jus de fruits mangue, orange passion*

*Virgin Mojito*

*Virgin Mojito à la fraise*

*Assortiment jus de fruits divers*

*Eau plate et gazeuse*

## *Entrées 6.80 euros*

*Assiette de charcuterie et pickles de courgettes  
(rosette de Lyon, jambon sec, terrine de campagne)*

*ou*

*Salade italienne au thon, coeurs d'artichauts, poivrons confits et olives noires*

*ou*

*Salade norvégienne au saumon fumé et sa vinaigrette aux agrumes (+1 euro)*

*ou*

*Duo tomate grappe et green zebra à la mozzarella au et sa vinaigrette au basilic*

*ou*

*Salade périgourdine (+1 euro)*

*(Mesclun de jeune pousse, gésier de canard, magret de canard fumé, tomates cerises)*

*ou*

*Salade de crevettes aux saveurs thaïlandaise*

## *Plat chaud 12.50 euros*

*Médaille de volaille au comté et bacon et son écrasé de pomme de terre à l'ancienne  
et poelée courgettes et champignons*

*ou*

*Filet mignon de porc sauce crémeuse aux champignons et estragon  
accompagné de pommes grenailles et poelée de légumes*

*ou*

*Filet de merlu sauce crustacés à l'aneth riz de camargue et petits légumes*

*ou*

*Cuisse de poulet marinée à la moutarde à l'ancienne et romarin  
pommes de terre fondante et légumes de saison*

*ou*

*Rougail saucisse à la réunionnaise et riz indica*

*ou*

*Lasagne à la bolognaise ou Lasagne chèvre et légume du soleil*

*ou*

*Paëlla au poulet, crevettes, chorizo, moules et calamar*

## *Plats chauds 14.90*

*Dos de cabillaud sauce crustacé accompagné de riz de camargue et légumes de saison*

*ou*

*Suprême de pintade sauce vin rouge et poitrine fumée accompagné de purée de patate douce et petits légumes*

*ou*

*Tajine d'agneau aux pruneaux, légumes couscous et semoule*

*ou*

*Confit de canard, gratin dauphinois, et courgettes et champignons*

*ou*

*Estouffade de boeuf bourguignonne, tomate au chorizo, purée de pomme de terre et poêlée de légumes*

*Filet de canard sauce miel et framboise accompagné de gratin dauphinois et petits légumes*

## *Plateaux de fromages 4.60 euros*

*Brie de meaux, comté, bûche de chèvre accompagné de salade verte et vinaigrette oignons et échalotes*

*Petit pain individuelle*

## *Desserts 4.60 euros*

*Feuillantine au chocolat*

*Fraisier*

*Entremet mangue passion*

*Tiramisu*

*Entremet speculoos*

*Framboisier*

*Entremet aux trois chocolats*

*Option vin rouge saint Nicolas de Bourgueil et vin blanc Tarani: 4.60 euros*

*Option vaisselle: 3.4 euros*

*Option nappage : 1 euros*

*Option service à table (25 personnes): 160 euros*