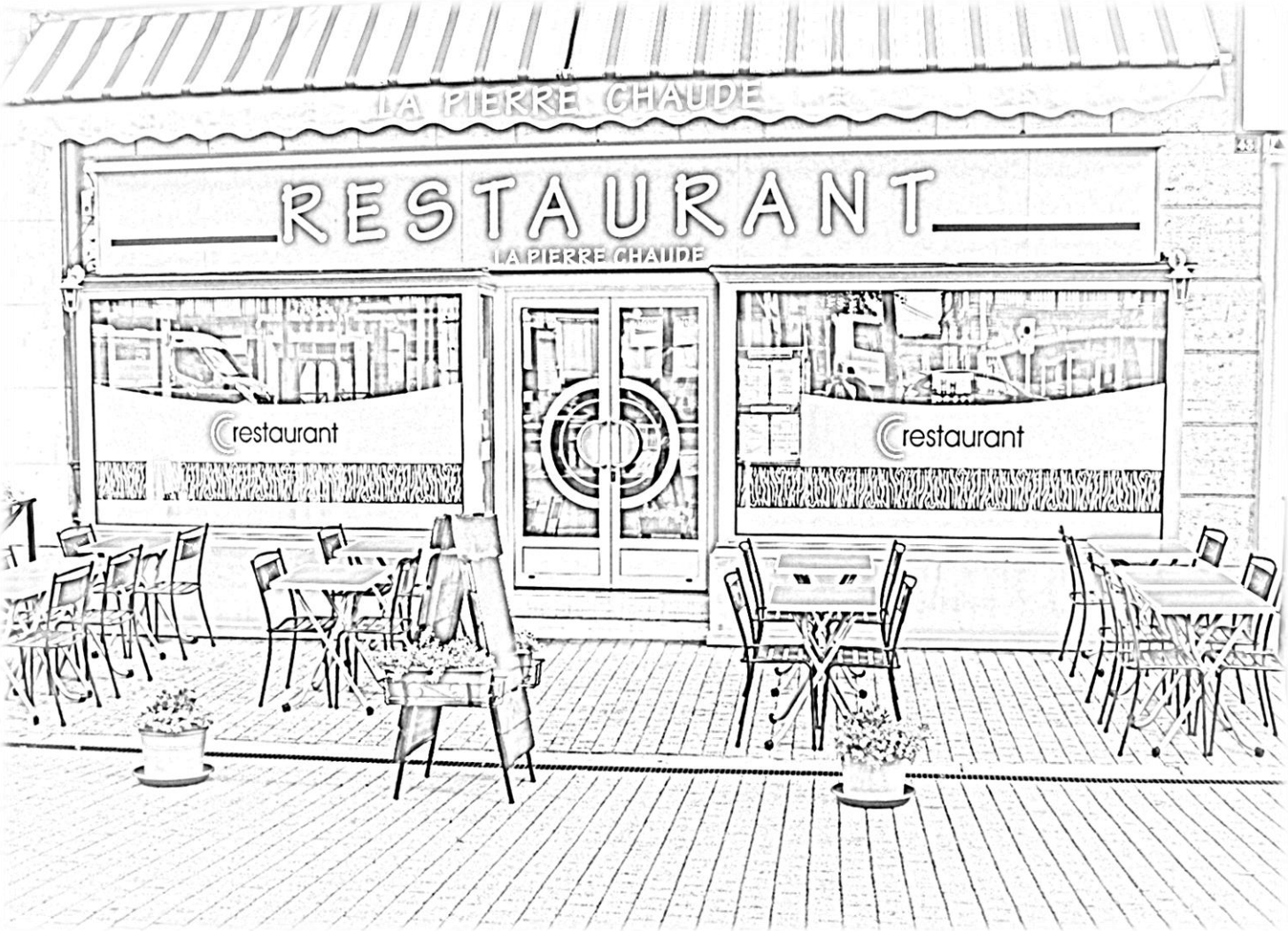
Restaurant
"LA PIERRE CHAUDE"

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 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

Notre Ardoise

Servie le soir, week-end et jours fériés

Entrée 7€

- *Trio de quinoa et saumon gravlax*
- *Millefeuille de courgette et mimolette*
- *Terrine de poissons, crème de ciboulette*

Plat 18€

- *Suprême de volaille au miel et vinaigre balsamique*
- *Tendron de veau braisé au thym et au citron*
- *Faux-filet poêlé sauce au bleu d'Auvergne (suppl +4€)*

Dessert 6€

- *Assiette de fromages*
- *Mousse chocolat à la fève de tonka*
- *Pomme rôtie, caramel beurre salé*
- *Mousse glacée à la liqueur de citron*

Menu : entrée + plat + dessert : 27,00€

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.
Pour des raisons de sécurité, le service des pierres se fait uniquement en salle.

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

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

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.

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

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