Les Galons Lyona

CHOIX DU MENU

LES ENTREES

- Crudités traditionnelles : salade verte, tomate, concombre, carotte râpée, betteraves, céleri râpé, riz, thon, maïs
- Salade du pêcheur : assortiment de salade verte, crevette, saumon fumé, surimi, thon, fêta, maïs
- Crudités améliorées : salade verte, tomate, concombre, carotte râpée, betteraves, céleri râpé, riz, thon, maïs, saumon fumé, crevette, surimi, fêta
- En supplément salade méditerranéenne ou kémia : poivron tricolore, caviar d'aubergine, carottes au cumin

LES PLATS

- Tajine de poulet aux olives et citrons confits
- Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et aux amandes
- Tajine de Veau avec accompagnements (haricots verts / pomme de terre)
- Pastilla au poulet
- Rôti de Veau et sa sauce forestière avec accompagnements (gratin / haricots verts)
- Mechoui avec accompagnements (haricots verts / pomme de terre)
- Souris d'Agneau avec accompagnements (gratin / haricots verts)

SUPPLEMENTS

☐ Haricots verts / Fagots d'haricots	☐ Champignons
☐ Pommes de terre au four	☐ Riz trois saveurs
☐ Gratin	☐ Brick au fromage 1,50€/Pers

DESSERTS

- Plateau de fruits frais (fruits de saison)