

Cocktail DÎNATOIRE

FEUILLETÉS

- Allumettes Fromages
- Saucisses
- Saumon fumé
- Pruneaux Bacon
- Banane Bacon

0,70€

*Prix
unitaire*

VERRINES

- Saumon fumé, crème ciboulette
- Coulis tomate, Mozzarella, basilic
- Betteraves, herbes, fromage frais

1,30€

*Prix
unitaire*

TOATS

- Saumon fumé Maison
- Foie gras
- Saint Maure de Touraine

1,50€

*Prix
unitaire*

DIVERS

- Brochettes crudités (choux fleur, tomates cerises, concombre)
- Jambon, melon
- Œuf de caille, magret fumé

1,00€

*Prix
unitaire*

ENTRÉES

- Saumon fumé,
crème ciboulette..... 6,50€
- Terrine de sandre et
saumon aux petits légumes,
sauce cocktail..... 6,90€
(1/2 œuf, 2 crevettes roses,
macédoine)
- Salade landaise..... 6,20€
(gésiers confits, magret fumé)
- Poêlée de Saint-Jacques,
magret fumé,
agrumes..... 7,90€
- Assiette Périgourdine 8,90€
- Terrine de foie gras
Maison..... 10,00€

POISSONS

- Cœur de merlu à la fondue
de poireaux..... 6,50€
- Pavé de saumon braisé,
au crémant de Loire .. 7,50€
- Brochettes de filets de sole,
aux crevettes bouquets 7,90€
- Filet de sandre rôti
au Pineau..... 7,90€
- Cassolette de la mer
à la Charentaise..... 9,90€
- Brochettes de Saint-Jacques,
aux petits légumes,
fondue de poireaux... 11,90€

(Possibilité de changer de sauce)

PLATS

- Poulet Basquaise **6,50€**
- Fondant poulet
aux cèpes **6,50€**
- Rôti de veau braisé..... **7,50€**
- Confit cuisse de canard
Maison et sa pomme... **7,50€**
- Filet mignon de porc,
sauce moutarde
à l'ancienne..... **7,50€**
- Magret de canard
au Pineau **7,50€**
- Brochette de filets de caille,
sauce morilles **8,50€**
- Pavé de biche
Périgourdine..... **9,50€**

LÉGUMES

0,60€

Prix lpart

- Julienne
de légumes
- Purée de carottes
- Tomate Provençale
- Choux fleur
- Épinards

LÉGUMES

1,00€

Prix lpart

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre
Saladaises
- Mélange forestier
(champignons Paris,
pleurottes, cèpes)
- Tomate, purée de céleri
- Fagot haricots verts

Plats UNIKES

- Tartiflette et sa salade.....7,90€
- Cassoulet.....7,90€
(confit canard, saucisson à l'ail, poitrine)
- Paëlla Maison8,50€
(poulet, filet mignon, langoustines, crevettes roses, chorizo, etc)
- Choucroute garnie.....7,90€
(petit salé, franckfort, saucisson, etc)
- Choucroute de la Mer10,90€
(rouget, Saint-Jacques, saumon, merlu)
2 crevettes, 1 langoustine
- Couscous8,90€
(poulet, agneau, merguez, etc)

PLATEAU FROMAGES

2,00€

- Camembert, Chèvre, Saint-Nectaire, Fourme Amberre,
- Salade vinaigre & Noix

Desserts

TARTES MAISON

2,00€

- Pommes cannelle
- Poires Amandine
- Paysanne

CHARLOTTES MAISON

2,50€

- Poire, chocolat, crème Anglaise
- Fruits frais (mangue, fraises), coulis fruits rouges

- Brochettes fruits grillés, coulis fruits rouges ...2,50€
(ananas, bananes, kiwis, fraises, abricots)
- Crèmeux Gianduja, crème Anglaise.....2,80€