

RESTAURANT LA ROSE DES SABLES

04.77.94.00.08

PLATS A EMPORTER

La part

ENTREE

- Terrine de canard aux noisettes, salade et lamelles de jambon cru	5.20 €
- Terrine de légumes, salade et magret de canard fumé	4.80 €
- Aspic de la mer garni, macédoine de légumes et crevettes	5.40 €
- Gelée de poulet aux petits légumes, salade et magret de canard fumé	4.60 €
- Foie gras de canard maison, salade et magret de canard fumé, brioche	7.60 €
- Darne de saumon, macédoine de légumes	4.80 €
-Terrine de truite, salade et saumon fumé ou brochette de crevettes	5.30 €

POISSON

- Filet de merlu aux crevettes	5.00 €
- Soufflé de saumon et st jacques aux fines herbes	5.00 €
- Soufflé de saint Jacques aux écrevisses	5.40 €
-Dos de cabillaud au citron	5.80 €
- Filet de dorade royale sauce duglérée	6.00 €

VIANDE

-Cuisse de canard à la graine de moutarde	5.20 €
-Noix de joue de porc moutarde à l'ancienne	5.70 €
-Cuisse de pintade aux verpes de bohêmes (morillons)	5.70 €
-Fricassée de poulet à la crème	5.00 €
-Gigot d'agneau confit et son jus au thym	6.00 €
-Sauté de veau aux cèpes	5.20 €
-Poulet Basquaise	5.10 €
-Paleron de veau au Porto	6.00 €
-Cuisse de poulet (fermier) Jus au romarin	6.00 €
-Bourguignon de joue de bœuf	6.20 €
-Sot l'y laisse de dinde aux écrevisses ou forestière	6.10 €
-Jambon cuit au foin	4.50 €

PLATS UNIQUES (minimum 10 pers)

-Lasagne de bœuf	4.40 €
-Lasagne de saumon	6.30 €
-Tartiflette (3 charcuterie et salade verte)	7.20 €
-Choucroute 4 viandes	7.70 €
-Paella	7.00 €
-Cassoulet (canard saucisse)	7.00 €

LEGUMES

-Poêlé de légumes estivaux (courgettes, carottes, haricots, poivrons)	3.20 €
-Flans de légumes (carottes, courgettes, champignons) 2/pers	2.00 €
- Pommes de terre au thym	2.00 €
- Gratin dauphinois	2.20 €
-Assortiments de trois légumes (gratin+tomate provençale+ champignons persillées)	3.30 €
- Pâtes ou riz	1.20 €

FROMAGES

-Fromage blanc fermier	0.80 €
-Fromage sec (4 morceaux/pers)	1.20 €

DESSERTS

- Entremet au fruit	2.80 €
- Délice praliné au chocolat blanc et noir	2.80 €
- Crème caramel, tarte aux pommes	1.20 €
-Omelette Norvégienne (vanille,framboise)	2.50 €
-Assortiments de 4 minis gâteaux	4.20 €

Les commandes devront se faire au plus tard 8 jours avant.

Pour les groupes au dessus de 25 pers possibilités de faire chauffer et stoker en conteneur isotherme avec un tarif adapté (nous contacter).