

# RESTAURANT LA ROSE DES SABLES

## 04.77.94.00.08

### PLATS A EMPORTER

### La part

- 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	4.70 €
-Terrine de truite, salade et saumon fumé	5.30 €
<hr/>	
- Filet de merlu aux crevettes roses	5.00 €
- Dos de saumon rôti à l'aneth	5.40 €
- Soufflé de saumon à la crème de moules	4.80 €
- Soufflé de saint Jacques aux écrevisses	5.40 €
-Feuilletés saumon, escargots ou jambon cèpes	4.80 €
<hr/>	
- Cuisse de canard à la graine de moutarde	5.10 €
- 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 €
-Rôti de veau de lait au Porto	5.20€
-Poulet Basquaise	5.10€
-Paleron de veau au Porto	6.00€
-Joue de veau aux côte du Rhône	6.10€
<hr/>	
- 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 €
<hr/>	
- Parfait glacé (rhum vanille, Gd Marnier)	1.90 €
- Entremet au fruit	2.60 €
- Délice praliné au chocolat blanc et noir	2.60 €
- Crème caramel, tarte aux pommes .....	1.20 €
-Omelette Norvégienne (vanille,framboise)	2.40 €

**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).**

Tous les plats proposés sont fait maison

