



Plats à Emporter
du 6 au 10 avril et du 13 au 17 Avril

Entrées :

* Rôti de bœuf servi froid en fines tranches et sauce tartare	5.00 euros
* Artichauts Barigoule et maquereau	6.00 euros
* Assiette tapas (pour deux personnes)	10.00 euros
Gressins et tartinades, cakes salés, bouchée aux seiches, gougères, feuilletés	
* Fraicheurs d'asperges et omble chevalier fumé	8.00 euros
* Feuilleté à la viande (canard et porc), sauce au poivre	4.00 euros
* Terrine de foie gras maison	11.00 euros

Les Plats :

* Confit de canard et pommes de terre sarladaises	9.00 euros
* Ravioles de crustacés et langoustines	11.00 euros
* Médaillon de poule et légumes printaniers	9.00 euros
* Méli-mélo de la mer et risotto au vieux parmesan	10.00 euros
* Tourte de bœuf et légumes, jus au foie gras	15.00 euros

Les Desserts :

* Paris-Brest	4.00 euros
* Tartelette aux fraises Garriguettes	4.00 euros
* Entremet aux fruits	2.50 euros

Disponible uniquement sur réservation le jour précédent avant 12h00 et en vente à emporter au restaurant sur rendez-vous du mardi au samedi.

Attention réservation par mail à : restaurant.louis@yahoo.fr ou au 05.63.35.05.98

Réchauffe :

Entrées :

- Assiette tapas : à four chaud 150°C , mettre les feuilletés, le cake et les gressins environ 3 mn
- Artichauts : se mange froid ou chaud
- Feuilleté à la viande : à four chaud 150°C, dans un plat adapté non couvert environ 10 mn

Les Plats :

- Le confit

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni sans couvercle environ 20 mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4 mn

- Ravioles

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 10 mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle, chauffer environ 4 mn

- La poule

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn

- La tourte de bœuf :

Sortir la tourte de la poche sous vide, la mettre sur un papier cuisson à four chaud 150°C . Ne pas couvrir :

- 15mn : cuisson bleue
- 18mn : cuisson saignante
- Et plus pour A point ou bien cuit

La garniture : au micro-onde dans le support fourni environ 3 mn

- Méli-Mélo :

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn

Dessert :

- Entremet aux fruits : verser le coulis sur le gâteau et manger ensemble