



Plats à Emporter
du 4 au 8 et du 11 au 15 mai

Entrées :

* Légumes printaniers, œufs de caille et sauce mimosa	6.00 euros
* Escabèche d'Espadon	9.50 euros
* Salade de Pois chiches et omble chevalier fumé	7.00 euros
* Terrine de foie gras maison	11.00 euros
* Assiette Tapas (pour deux personnes)	10.00 euros
(gressin et tartinade, feuilletés, bouchée de la mer, gougères au fromage, cake salés)	

Les Plats :

* Seiches confites façon paëlla	9.00 euros
* Pavé de lieu jaune aux asperges	11.00 euros
* Pavé de Cabillaud et brandade à l'ail rose	9.00 euros
* Paleron confit et légumes du marché	8.00 euros
* Tajine d'Agneau et semoule aux herbes	10.00 euros

Les Desserts :

* Baba au rhum	4.00 euros
* Fraises marinées à la verveine et meringues	4.00 euros
* tartelette pommes-chocolat	4.00 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

Les Plats :

- Seiches façon paëlla :

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

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

- Lieu Jaune :

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

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

- Cabillaud :

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

- Paleron Confit :

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

- Tajine d'Agneau :

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