

# L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

## CUISINE POUR VOUS !

### MENU DU JOUR A EMPORTER

ENTRÉE -> 3.00€      PLAT -> 7.00€      DESSERT -> 3.00€  
La Grande salade Niçoise du chef -> 8.00€

#### LUNDI 25 mai:

Saumon mariné et Guacamole de brocolis

\*\*\*

Filet mignon de porc à la moutarde, Pommes de terre grenaille

\*\*\*

Cheese cake japonais au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

#### MARDI 26 mai:

Paris Brest de crevettes

\*\*\*

Fricassée de volaille, Champignons et légumes verts

\*\*\*

Poire pochée chocolat chantilly

#### MERCREDI 27 mai:

Royal de carottes au cumin

\*\*\*

Poisson du jour, Riz basmati gourmand et crème à la civette

\*\*\*

Pomme moscovite

#### JEUDI 28 mai:

Charlotte de légumes barigoule et Coppa

\*\*\*

Emincé de bœuf aux herbes, écrasé de légumes de saison

\*\*\*

Clafoutis aux pêches

#### VENDREDI 29 mai:

Tarte Tatin pomme, Poivre vert et chèvre rôti

\*\*\*

Poisson du jour au beurre blanc, Fine semoule aux fruits secs

\*\*\*

Sablé aux fraises et basilic

**Il est préférable de réserver la veille au 02 40 96 54 39**  
**Retrait des commandes à l'Auberge entre 10h30 et 13h30**

# L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

## CUISINE POUR VOUS !

**MENU WEEK-END DU 30 ET 31 MAI 2020**

**A EMPORTER**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT -> 23.00€**

Cannellonis de Foie gras,  
Pomme fruit et Artichauts

\*\*\*

Retour de pêche au Beurre Blanc

Ou

Entrecôte de veau en croute de Curé nantais  
Jus réduit à la sarriette

Les plats seront accompagnés d'un gratin de  
courgettes, aubergines et pommes de terre

\*\*\*

Macaron aux fraises, crème légère  
aux zestes de citron et mélisse

\*\*\*

En accord avec ce menu, nous vous proposons :

Côtes de Gascogne IGP - Colombelle -> 8.00€

Ventoux - AOP - Marrenon -> 14.50€

Malvoisie - Domaine des Galloires -> 9.00€

**Réservations au plus tard le jeudi soir au 02 40 96 54 39.**

**Retrait des commandes samedi ou dimanche entre 11h et 13h**