

L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

CUISINE POUR VOUS !

MENU DU JOUR A EMPORTER

ENTRÉE -> 3.00€ PLAT -> 7.00€ DESSERT -> 3.00€

LUNDI 18 mai: Choux profiterole gratiné au fromage de chèvre et pêche rôtie

Jambon entier braisé au four, Dauphinois et courgettes, Jus au Porto

Brownie au chocolat poivré

MARDI 19 mai:

Gâteau de légumes à la Pancetta

Poisson du jour, Patates douces rôties et crème au citron confit

Sablé breton aux fruits à noyaux

MERCREDI 20 mai:

Cookies au Parmesan et fraîcheur de tomate,
réduction de balsamique

Rôti de bœuf, galettes de haricots rouges et jus au thym citronné

Crème Chiboust caramel et vanille, coulis aux fruits exotiques

JEUDI 21 mai:

Tartare d'asperges et jambon fumé, mimosa d'œufs

Médallions de poulet en croute de polenta, Méli mélo de légumes, Jus épicé

Gâteau moelleux coco ananas et coulis de fruits rouges

VENDREDI 22 mai:

Galette de sarrazin au confit de canard,
vinaigrette de champignons

Poisson du jour au beurre blanc, Risotto de crevettes

Tiramisu aux fraises, coulis menthe coco

Il est préférable de réserver la veille au 02 40 96 54 39

Possibilité de commande le Week end

L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

CUISINE POUR VOUS !

MENU WEEK-END DU 23 ET 24 MAI 2020

A EMPORTER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT -> 23.00€

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 avant le vendredi 22 mai au 02 40 96 54 39.

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