

# Le frais maison

Menu du 26 au 29 janvier 2025

## Carte Bistro

### Le plat de la semaine

#### Effiloché de porc du Sud-Ouest 13,00 €

Échine de porc du Sud-Ouest IGP cuisson basse température, jus réduit sauce barbecue maison, épices, miel local d'Yvrac de chez Mr Max B, aromates frais, thym, romarin, oignons, ail...

Gratin Dauphinois crémeux et gourmand (viande origine France Sud-Ouest)

### Les desserts

#### Verrine Oréo 4,00 €

Crème mascarpone à la vanille de Madagascar, biscuit Oréo original

#### Rose des sables chocolat 3,00 €

Pétales de maïs, duo de chocolat

## Les boissons

**Eau minérale** Plate 50cl 1,50 €

**Eau minérale** gazeuse 50cl 2,00 €

**Sodas, softs** 2,00 €

Boisson non alcoolisées 33cl

**Bière locale Mira** 4,50 €

Blonde ou ambrée 33cl

**Café expresso** 1,50 €

## Les Pâtes

### Les Belles d'Antan

Pâtes artisanales de Marmande 47  
du Maître Pastier – Patrick Cadix

### Les pâtes du moment Sauces maison

#### Pâtes au Pesto Genovese 9,50 €

Basilic, pignons de pin, parmesan, ail et huile d'olive.

#### Pâtes au Poulet Tikka masala 10,50 €

Poulet mariné aux épices Garam masala, sauce tomate, crème, oignons, curcuma, ail, coriandre... (viande origine France)

#### Pâtes au Gorgonzola 10,50 €

Gorgonzola AOP Italie onctueux, crème.

#### Pâtes à la Bolognaise 10,50 €

Bœuf haché mijoté, sauce tomate, oignons, carottes, thym, ail et huile d'olive.  
(viande origine France)

## Nous contacter



06.13.50.40.97



[www.lefraismaison.fr](http://www.lefraismaison.fr)



Lefraismaison



lefraismaison\_

**Origine des viandes : France – Fiche des allergènes sur demande**

Nous avons à cœur de vous proposer une carte élaborée à partir de produits frais,

Disponibilité des menus variables selon arrivages

tout en privilégiant le circuit le plus court possible.

Siret : 528 189 780 00034