

Le frais maison

Menu du 23 au 26 février 2026

Carte Bistro

L'entrée

Quiche aux champignons 4,50€

Champignons bruns, petits légumes carottes, courgettes, échalote, ail et persillade, pâte maison

Le plat de la semaine

Saucisse et lard aux Lentilles 13,50 €

Lentilles vertes du Berry IGP cuisinées avec oignons et thym frais, saucisse fumée de Montbéliard IGP, lard fumé à l'ancienne et saucisson à l'ail, petites carottes.

(viandes origine France)

Les desserts

Tiramisu café expresso 4,00€

Crème au mascarpone, biscuit cuillère au café expresso, liqueur Amaretto, saupoudré de cacao.

Mousse au chocolat maison 3,50€

Les Pâtes

Les Belles d'Antan

Pâtes artisanales de Marmande 47
du Maître Pastier – Patrick Cadix

Les pâtes du moment Sauces maison

Pâtes au Poulet Basquaise 10,50€

Poulet aux épices, sauce tomate, piment d'Espelette, poivrons, oignons, ail.
(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)

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€

Nous contacter



06.13.50.40.97



www.lefraismaison.fr



[Lefraismaison](https://www.facebook.com/lefraismaison)



[lefraismaison_](https://www.instagram.com/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