

Le frais maison

Menu du 19 au 22 octobre 2026

La Carte Bistro

L'entrée

Wrap au poulet curry 4,50€

Poulet mariné aux épices curry en wrap de tortillas, salade verte, oignons confits, sauce curry.

Le plat de la semaine

Encornets à l'Armoricaïne 13,50€

Lamelles d'encornets et crevettes, sauce à l'Armoricaïne, (bisque de homard, échalote, tomate, aromates, safran, vin blanc, flambage au cognac...) Riz blanc.

Les desserts

Tiramisu au citron 4,50€

Crème mascarpone au citron, biscuits cuillère, Limoncello.

Tartelette au chocolat 4,50€

Pâte maison chocolatée au beurre, garniture au chocolat et crème de marrons, crème fraîche et fleur de sel, copeaux de chocolat.

Les Pâtes

Les Belles d'Antan

Pâtes artisanales de Marmande 47
du Maître Pastier – Patrick Cadix

Les pâtes du moment Sauces maison

Pâtes au Gorgonzola 10,50€

Gorgonzola crémeux AOP,
crème fleurette, ciboulette

Pâtes à la Bolognaise 11,00€

Boeuf haché mijoté (origine France)
Sauce tomate, oignons, carottes,
thym, ail et huile d'olive.

Pâtes crème de Parmesan lardons fumés 11,00€

Crème, Parmigiano Reggiano AOP,
Grana Padano AOP, lard fumé.
(viande origine France)

Les boissons

Eaux minérales Plate 50cl 1,50€

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



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