Le frais maison

Menu du 01 au 04 Septembre 2025

Carte Bistro

L'entrée

Samoussas de bœuf aux épices 5,00 €
Bœuf cuisiné (origine France), oignons, épices, persil, curcuma, sauce maison.
- portion de 3 pièces -

Le plat de la semaine

Rougail de saucisses 13,00 €
Saucisses fumées, oignons, tomate, épices, thym et ail frais (viande origine France) riz blanc aux haricots rouges.

Les desserts

Gâteau à l'ananas 3,50€
Gâteau à l'ananas, rôti au miel de chez Max Billaud apiculteur à Yvrac, pointe de vanille de Madagascar et flambé au rhum.

Verrine pistache framboise 4,00€
Crème mascarpone à la pistache, biscuit cuillère, coulis de framboises.

Les Pâtes

Les Belles d'Antan

Pâtes artisanales de Marmande 47
du Maître Pastier – Patrick Cadix

Les pâtes du moment
Sauces maison

Pâtes à la Bolognaise **10,50€**
Bœuf haché mijoté (origine France)
Sauce tomate, oignons, carottes, thym, ail et huile d'olive

Pâtes au Gorgonzola **10,00€**
Gorgonzola crémeux AOP, crème fleurette, ciboulette

Pâtes au Pesto Genovese **10,00€**
Basilic, pignons de pin, parmesan, ail et huile d'olive.

Pâtes au poulet Curry **9,50€**
Poulet (origine France) cuisiné aux épices, sauce crème de Curry.

Supplément Burrata 50g **2,80€**
Au lait pasteurisé

Les boissons

Eau minérale *Plate ou gazeuse 50cl*	**1,50€**
Sodas, softs *Boisson non alcoolisées 33cl*	**2,00€**
Bière locale Mira *Blonde ou ambrée 33cl*	**2,00€**
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, tout en privilégiant le circuit le plus court possible.

Disponibilité des menus variables selon arrivages

Siret : 528 189 780 00034