

# Le frais maison

Menu du 27 au 30 avril 2026

## La Carte Bistro

### L'entrée

**Verrine boudin aux 2 pommes 4,50€**

Boudin noir, pommes golden, écrasé de pommes de terre aux épices, oignons.

### Le plat de la semaine

**Rougail de saucisses 13,00€**

Saucisses fumées, tomates, oignons, épices, combava, ail et thym frais, riz blanc parfumé. (viande origine France)

### Les desserts

**Tiramisu citron vert - basilic 4,50€**

Crème mascarpone au citron vert, gingembre, basilic, biscuit cuillère.

**Flan coco caramel 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 chorizo 10,00€**

Crème de chorizo doux (origine Espagne)  
dés de chorizo, épices espagnoles.

**Pâtes crème de Parmesan  
lardons fumés 10,50€**

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

**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](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