

Le frais maison

Menu du 16 au 19 février 2026

Carte Bistro

L'entrée

Salade Nouvelle Orléans 4,90 €

Pommes de terre, mayonnaise crémeuse et épicée, lard fumé, œufs durs, maïs.

Le plat de la semaine

Riz Jambalaya de Louisiane 13,50 €

Cuisiné aux épices comme en Louisiane, riz aux crevettes, poulet mariné épices Cajun, saucisse fumée, poivron, céleri, ail, oignons, tomate, épices Cajun, cébette. (recette cousine de la paëlla - viande origine France)

Les desserts

Verrine abricot 4,00 €

Façon bavaroise aux abricots, génoise à la pistache.

Tartelette aux pralines roses 3,80 €

Pâte brisée maison, garniture fondante aux pralines roses.

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