

Le frais maison

Menu du 20 au 23 octobre 2025

Carte Bistro

L'entrée

Tarte aux champignons 4,00€

Champignons bruns, Comté, échalote, ail et persillade, pâte maison

Le plat de la semaine

Saucisse Toulouse gratin Dauphinois 12,50€

Saucisse de Toulouse grillée, compotée d'oignons rôtis, sauce réduite et onctueuse au vin blanc et aux aromates (viande origine France)
Gratin Dauphinois crémeux

Les desserts

Tiramisu à la cacahuète 4,00€

Crème mascarpone à la cacahuète, biscuit ouillère, éclats de cacahuètes

Crème caramel 3,50€

Crème à la vanille de Madagascar, caramel.

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 9,50€

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

Pâtes au Pesto Genovese 10,00€

Basilic, pignons de pin, parmesan,
ail et huile d'olive

Pâtes au Brie de Meaux 10,00€

Brie affiné AOP, crème fleurette,
ciboulette

Pâtes à la Bolognaise 10,50€

Bœuf haché mijoté (origine France)
sauce tomate, oignons, carottes,
thym, ail et huile d'olive

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