

Le frais maison

Menu du 08 au 11 décembre 2025

Carte Bistro

Le plat de la semaine

Rougail de saucisses 12,50 €

Saucisses fumées, tomate, oignons, épices, ail et thym frais (viande origine France) riz blanc - haricots rouges

Le dessert

Verrine façon Banoffee pie 4,00 €

Confiture de lait caramélisée, bananes, biscuit speculoos, crème fouettée.

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 Tikka masala 9,50€

Poulet mariné aux épices Garam masala, sauce tomate, crème, oignons, curcuma, ail, coriandre... (viande origine France)

Pâtes au Pesto Genovese 9,50€

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

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 (viande 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



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