

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 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€

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 **10,50€** lardons fumés

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

Pâtes à la Bolognaise **10,50€**

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

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