

Le frais maison

Menu du 09 au 12 mars 2026

La Carte Bistro

L'entrée

Pissaladière Provençale 4,00€

Pâte maison à l'huile d'olive, oignons, anchois, olives noires, thym.

Le plat de la semaine

Confit de canard 13,80 €

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest IGP, pommes de terre Sarladaises à la graisse de canard, ail et persil frais. (viande origine France)

Les desserts

Tarte au chocolat 4,00€

Pâte maison chocolatée, garniture au chocolat et crème de marrons, crème fraîche et fleur de sel.

Verrine citron spéculoos 4,00€

Crème au mascarpone et au citron doux, biscuit spéculoos.

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 crème de Parmesan lardons fumés 10,50€

Crème, Parmigiano Reggiano AOP, Grana Padano AOP, lard fumé

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