

Le frais maison

Menu du 02 au 05 mars 2026

Carte Bistro

L'entrée

Tarte poire et Gorgonzola 4,50 €

Sucrée et salée une tarte originale à la poire et au Gorgonzola IGP, pâte maison.

Les plats de la semaine

Lasagnes au bœuf 13,50 €

Bœuf mijoté, tomate, oignons, carottes, thym frais, huile d'olive, béchamel infusée au romarin, fromage gratiné. (viande or. France)

Lasagnes au saumon - pesto 13,50 €

Saumon, pesto vert au basilic, mozzarella, béchamel infusée au romarin, fromage gratiné.

Les desserts

Tiramisu praliné noisettes 4,00€

Crème au mascarpone au praliné de noisettes, biscuit cuillère, éclats de pralin.

Tarte tatin 4,00€

Pommes caramélisées et fondantes, pâte maison.

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



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