

Le frais maison

Menu du 20 au 24 avril 2026

La Carte Bistro

L'entrée

Croquettes de morue 5,00€

Recette du Portugal "Bolinhos de bacalhau"
Beignets de pomme de terre et de morue frits dans l'huile d'olive, persillade, oignon, 3 pièces.

Le plat de la semaine

Paella mixte (terre-mer) 13,50€

Poulet, chorizo doux d'Espagne, encornets, crevettes, moules, poivrons, riz au bouillon safrané, tomate, épices espagnoles, huile d'olive. (viande origine France).

Les desserts

Gâteau moelleux cacahuètes 3,80€

Nommé "tarte de amendoim caramelizada" au Portugal, ce gâteau rappelle une génoise recouverte de cacahuètes non salées caramélisées, original et gourmand.

Crème à la fleur d'oranger 3,50€

Onctueuse avec une pointe de cannelle.

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 10,00€

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

**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, 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,