

Le frais maison

Menu du 19 au 22 janvier 2026

Carte Bistro

Le plat de la semaine

Blanquette de la mer **13,00€**

Saumon, encornets, crevettes, champignons, petits légumes en julienne, sauce fumet de poisson maison, crème et Monbazillac, riz blanc.

Les desserts

Verrine crème de marrons **4,00€**

Crème mascarpone à la vanille de Madagascar, crème de marrons glacés d'Ardèche, éclats de madeleine.

Gâteau renversé à l'ananas **3,50€**

Ananas rôti caramélisé, bigarreau confit

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 Pesto Genovese **9,50€**

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

Pâtes au poulet curry **10,00€**

Poulet mariné au épices curry, crème au curry Madras, (viande origine France).

Pâtes au Gorgonzola **10,50€**

Gorgonzola AOP Italie onctueux, crème.

Pâtes à la Bolognaise **10,50€**

Bœuf 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