

# 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 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€

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

## 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](http://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