Le frais maison

Menu du **09 au 11 novembre** 2026

06.13.50.40.97 Lefraismaison
www.lefraismaison.fr lefraismaison_

Carte bistro

L'entrée

Soupe thaï au poulet **5,00 €**

Bouillon de volaille et aromates, poulet, citronnelle, gingembre, champignons, lait de coco, herbes fraîches, citron vert.
(viande origine France)

Le plat

Nouilles sautées aux crevettes 13,00€

Crevettes marinées aux épices, nouilles asiatiques sautées au wok, choux chinois, oignons, champignons, cébette, ail, sauce soja.

Les desserts

Moelleux à l'ananas **4,00 €**

Gâteau à l'ananas rôti au miel d'YVRAC produit d'apiculteur local, pointe de vanille de Madagascar.

Flan coco au caramel **3,50 €**

Nos pâtes

Pâtes à la Bolognaise **11,00 €**
Bœuf haché mijoté (viande origine France) sauce tomate, oignons, carottes, ail, aromates

Pâtes crème de Parmesan lardons fumés **11,00 €**
Crème, Parmigiano Reggiano AOP, Grana Padano AOP, lard fumé
(viande origine France)

Les Belles d'Antan

Pâtes artisanales de Marmande 47
du Maître Pastier - Patrick Cadix

Nos boissons

Eau plate Cristaline 50 cl	**1,50 €**
Eau gazeuse San Pellegrino 50 cl	**2,00 €**
Sodas, softs Canette 33 cl	**2,00 €**
Bière MIRA Blonde / Ambrée 33cl	**4,50 €**
Café Expresso	**1,50 €**

Appelez-nous pour réserver !
06.13.50.40.97

Origine des viandes : France – *Fiche des allergènes disponible sur demande*
Nous avons à cœur de vous proposer une carte élaborée à partir de produits frais, tout en privilégiant le circuit le plus court possible.

Disponibilité des menus variables selon arrivages

Siret : 528 189 780 00034