



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 20 AU 24 AOÛT 2019

MARDI 20 AOÛT

Steak de poulet mariné,
gratin de pommes
de terre

8,00€
TTC

Paupiettes de volaille,
carottes au cumin

8,00€
TTC

K

MERCREDI 21 AOÛT

Sauté de veau
aux petits légumes

8,00€
TTC

Rossbif de bœuf
saignant, salade
de pommes de terre

8,00€
TTC

K

JEUDI 22 AOÛT

Échine de porc rôtie,
purée maison

8,00€
TTC

Tajine d'agneau
aux légumes confits

8,00€
TTC

K

VENDREDI 23 AOÛT

Dos de saumon
et poireaux à la crème

8,50€
TTC

Brandade de merlu

8,50€
TTC

K

SAMEDI 24 AOÛT

Variation de saucisses
grillées, pommes de
terre sautées forestières

9,00€
TTC

Blanquette de veau à
l'ancienne, riz aux petits
légumes

9,00€
TTC

K

SUGGESTION DU MARCHÉ PORCUS

Pluma de Pata Negra,
poêlée de légumes

15,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Chili con carne

7,00€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Brunoise de
petits légumes

6,50€
TTC

VEGAN

Klein d'œil

Pour un apéro réussi!



Pour accompagner vos apéros entre amis
quoi de mieux qu'un bon saucisson!
Laissez-vous conseiller par notre équipe :
rosette, saucisse perche ou plus exotique
à la figue, fenouil et anis vert de la Maison
Targe. Faites-vous plaisir!



AU RESTAURANT

**VENEZ DÉJEUNER SUR NOTRE
BELLE TERRASSE OMBRAGÉE**

Notre équipe vous accueille de 11h45 à
14h30. Bon appétit!

Pensez à réserver votre table.



Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

Nos horaires d'été!

Le lundi **fermé** • Du mardi au samedi **de 8h30 à 19h30**

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four
traditionnel 15 min. à 140°C.