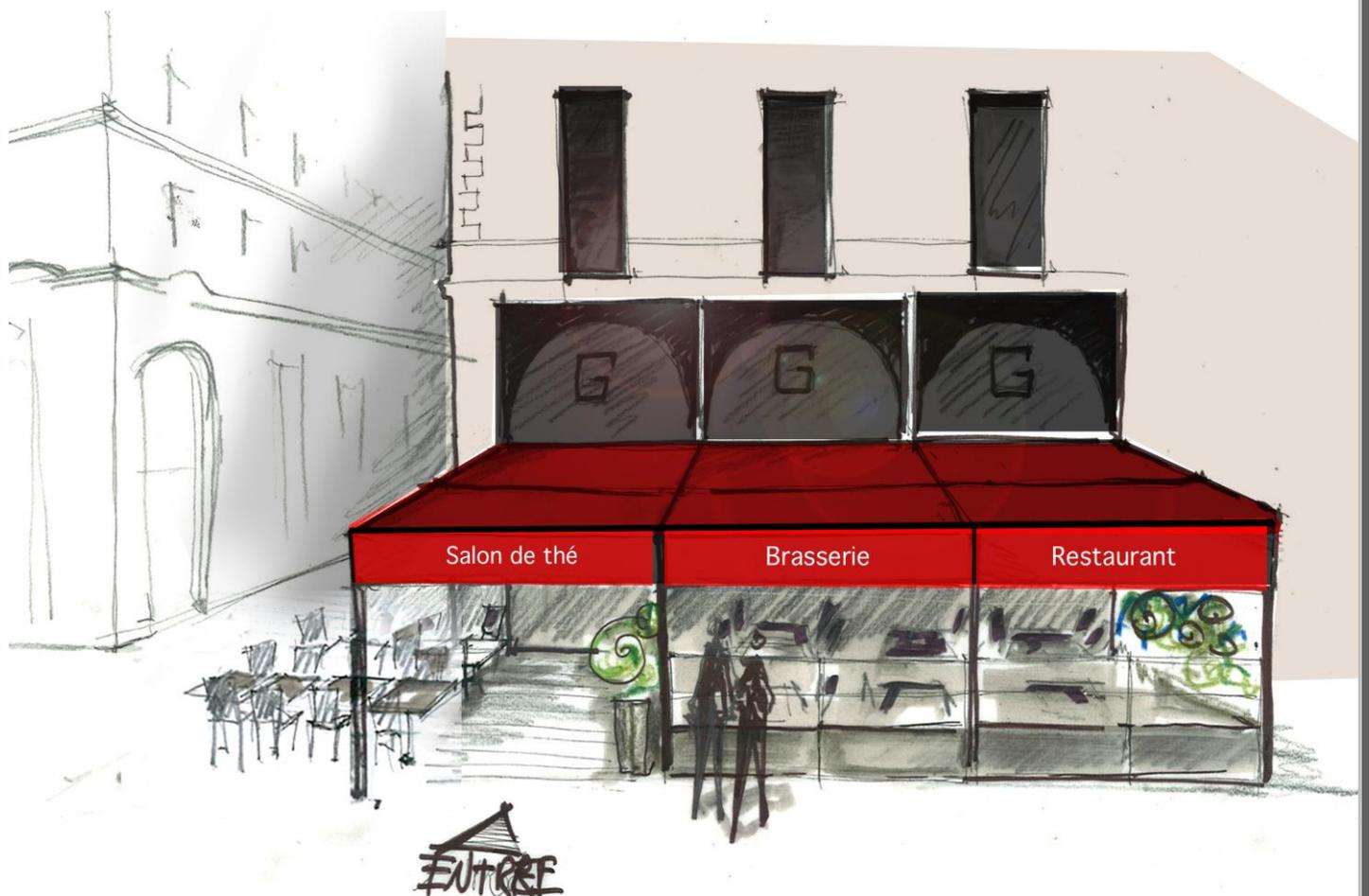


# G

## RESTAURANT PATISSERIE SALON DE THE



*Mon Métier « Cuisinier Et Pâtissier » !*

*Depuis 30 Ans*

*Jean-François Galand*



## ❧ LES ENTREES ❧

Rillettes de la Sarthe et ses toasts *	6,00€
Salade de Chèvre chaud et Raisins frais	8,70€
Saumon Fumé et ses toasts *	9,70€
Foie Gras de Canard et ses toasts *	11,80€
Méli Mélo de Gésiers Confits et pêches	9,20€
Panaché de Crudités de saison	8,20€
Salade verte de saison	3,00€
Terrine de Saumon aux courgettes, crème ciboulette	8,70€

\*Pain de mie Maison

## ❧ LES ŒUFS ❧

Omelette* Jambon ou Champignons ou Fromage	6,70€
Omelette* Complète (fromage, champignons, jambon)	7,20€
Omelette* au Saumon Fumé	7,70€

\*3 œufs

## ❧ LES CROQUES ET PIZZAS MAISON ❧

Croque Monsieur et sa Salade	7,80€
Croque Madame et sa Salade	8,80€
Croque au Thon, vache qui rit et salade	9,00€
Tarte au chèvre et Jambon Blanc	8,80€
Tarte végétarienne (tomate confite, oignons, champignons)	8,80€
Tarte au Saumon et épinards	8,80€
Pizza Complète (Pâte Feuilletée Fine, Tomate, Champignons, Jambon, Fromage, Œuf)	9,30€

## ❧ LES PATES ❧

Tagliatelles Carbonara	9,50€
Lasagne à la Bolognaise	10,00€
Tagliatelles aux deux Saumons et basilic	10,50€

## ❧ LES SALADES D'HIVER 13.70 € ❧

### Salade des Dockers

(Salade, tomates, œufs, chèvre chaud, raisins frais, jambon de pays, pomme de terre fourrée)

### Salade Kristiansen

(Salade, tomates, œufs, flamiches aux poireaux et saumon, blinis de Tarama, saumon fumé)

### Salade du Périgord

(Salade, tomates, œufs, pommes de terre sautées, haricots verts, foie gras, gésiers de canard)

### Salade de Nems de confit de canard

(Salade, tomates, œufs, haricots verts, figues, nems au confit de canard et chutney de figues)

### Croustillant de Camembert et pommes en salade

(Salade, tomates, œufs, croustillant de Camembert et pommes)

## ❧ MENU ENFANT 8.20 € ❧

Jambon blanc *ou* Emincé de Volaille à la Crème  
*servi avec* Tagliatelles *ou* Pomme de terre fourrée



Eclair *ou* 1 boule de glace

Prix TTC, service inclus



## ❧ LES PLATS ❧

Tous nos plats sont garnis de légumes frais.

### LES POISSONS

Escalope de Saumon Grillée à la Peau .....	14,40€
Poêlée de Gambas décortiquées à la Provençale .....	14,80€
Poêlée de Gambas décortiquées à la Crème et au Cognac .....	15,00€

### LES VIANDES

Filet de Bœuf Grillé .....	18,50€
Entrecôte Grillée (250 grammes minimum) .....	17,00€
Traditionnel Bœuf Bourguignon .....	12,50€
Côtes d'Agneau Grillées (3) .....	15,50€
Confit de Canard, Pommes Sarladaises (20 min attente).....	16,00€
Magret de Canard Grillé, Pommes Sarladaises (20 min attente).....	16,00€
Emincé de Volaille à la crème (service express).....	11,50€
Andouillette grillée .....	11,50€
Mitonné de Ris de Veau et Morilles au Jus de Porto .....	17,50€
Assiette de légumes du jour frais .....	8,00€
Supplément Garniture de Légumes .....	3,00€
Supplément Sauce (Poivre, Rossini, Bleu) .....	2,50€
Notre Brie de Meaux.....	3,80€

## ❧ SUGGESTIONS DU JOUR ❧

### ❧ MENU A 16.20 € ❧

Crudités de saison *ou* Terrine de Saumon *ou* Rillettes de la Sarthe



Lasagne à la Bolognaise *ou* Emincé de Volaille à la Crème

*ou* Bœuf Bourguignon *ou* Tagliatelles



Millefeuille au café, choux, tartelette, éclair



Café

### ❧ MENU A 13.70 € ❧

Entrée et Plat

*ou*

Plat et Dessert

Crudités de Saison *ou* Rillettes de la Sarthe

*ou* Terrine de Saumon



Emincé de volaille à la crème

*ou* Bœuf Bourguignon *ou* Tagliatelles

*ou* Lasagne à la Bolognaise

Emincé de volaille à la crème

*ou* Bœuf Bourguignon *ou* Tagliatelles

*ou* Lasagne à la Bolognaise



Millefeuille au café, choux, tartelette, éclair

Les plats et pâtisseries « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix TTC, service inclus

## NOTRE VIN DU MOIS

### CARTE DES VINS

#### VINS ROUGES DE LOIRE

	Verre (15 cl)	½ bouteille	Bouteille
<b>Bourgueil</b> <i>Le grand Arpent Baron Briare</i>	3.90€	10.00€	19.00€
<b>Chinon Couly Dutheil</b> <i>Les Gravières</i>	3.90€	10.00€	19.00€
<b>Saumur Champigny</b> <i>Domaine de Nerleux</i>	3.90€	10.00€	19.00€

#### BORDEAUX ROUGES

<b>Bordeaux</b> <i>Château Galand</i>	4.00€	-	20.00€
--	-------	---	--------

#### VINS BLANCS

<b>Chardonnay Commanderie de Saint Jean</b> <i>Domaine de Grezan</i>	3.90€	-	19.00€
<b>Touraine Sauvignon</b> <i>Domaine de la Rochette</i>	3.50€	-	18.00€
<b>Pacherinc du Vic-Bilh</b> <i>Collection Plaimont</i>	4.70€	-	25.00€

#### VINS ROSE

<b>Côtes de Provence</b> <i>Cuvée Prunelle</i>	4.00€	-	20.00€
---	-------	---	--------

#### CHAMPAGNE

<b>Champagne Brut de Tradition</b> <i>Château Gaillard-Peers</i>	7.50€ (10cl)	-	42.00€
---	--------------	---	--------