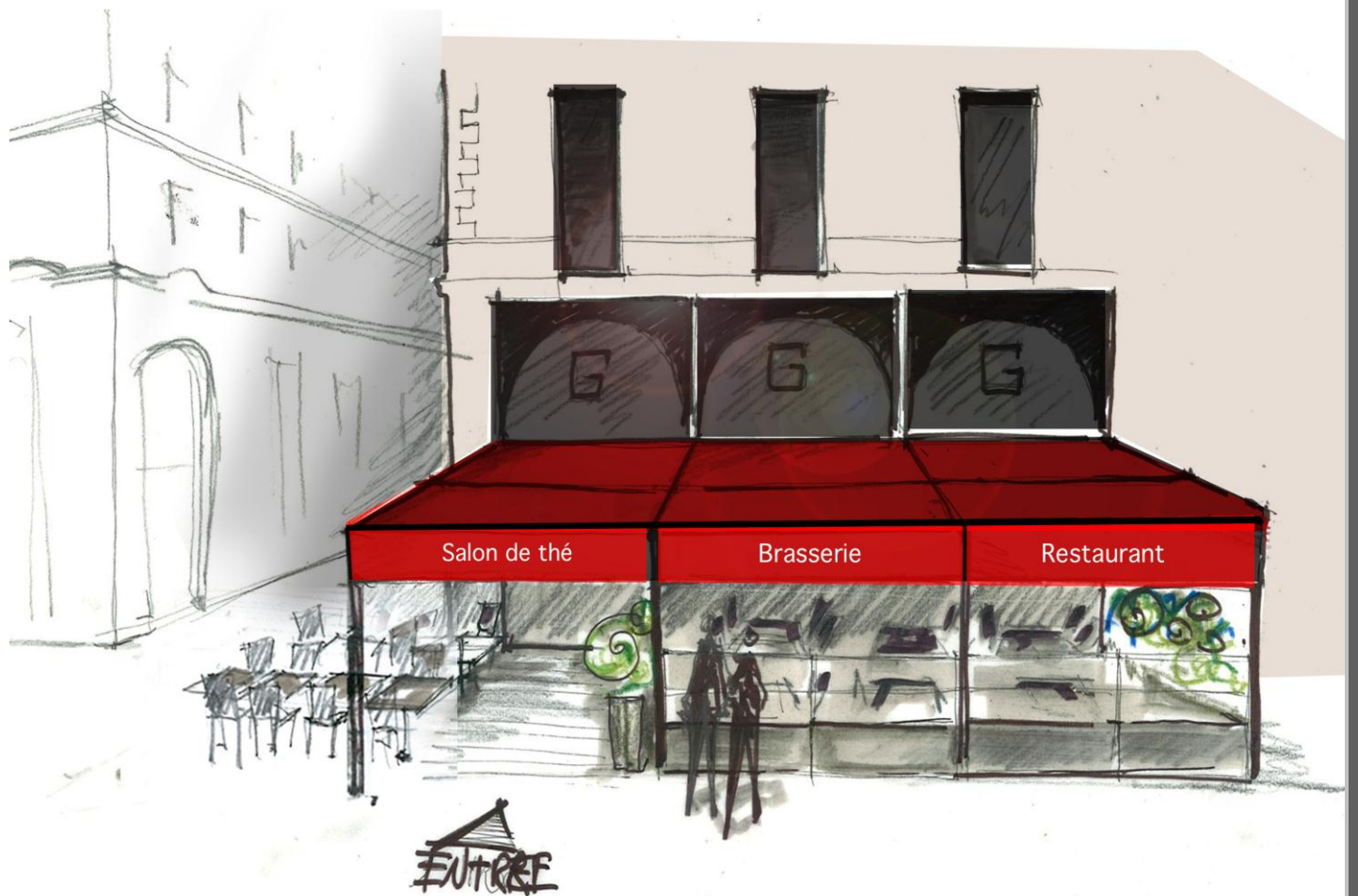


G

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.....	11,20€
Méli Mélo de Gésiers Confits et pêches	9,20€
Panaché de Crudités de saison	8,20€
Salade verte de saison	3,00€
Blinis St-Moret au Saumon fumé.....	9,50€

*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€
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€
Pizza Thon (Pâte feuilletée Fine, thon, fromage, œuf, artichauts, olives)	10,30€

❧ LES PATES ❧

Tagliatelles Carbonara	9,50€
Lasagne à la Bolognaise	10,00€

❧ 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



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	17,50€
Entrecôte Grillée (250 grammes minimum)	16,00€
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€
Filet Mignon de Porc Grillé	12,50€
Andouillette grillée	11,50€
Saucisse aux lentilles.....	11,50€
Mitonné de Ris de Veau et Morilles au Jus de Porto	16,50€
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 15.80 €

Crudités de saison *ou* Méli Mélo de Gésiers et pêches *ou* Rillettes de la Sarthe



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



Millefeuille au café, choux, tartelette, éclair



Café

MENU A 13.30 €

Entrée et Plat

ou

Plat et Dessert

Crudités de Saison *ou* Rillettes de la Sarthe



Emincé de volaille à la crème

ou Bœuf Bourguignon

ou Lasagne à la Bolognaise

Emincé de volaille à la crème

ou Lasagne à la Bolognaise

ou Bœuf Bourguignon



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

❧ VIN DU MOIS ❧

❧ CARTE DES VINS ❧

VINS ROUGES DE LOIRE

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSE

Touraine Pineau d'Aunis <i>Domaine de la Rochette</i>	3.50€	9.00€	18.00€
---	-------	-------	--------

CHAMPAGNE

Champagne Brut de Tradition <i>Château Gaillard-Peers</i>	7.50€ la coupe	-	42.00€
---	----------------	---	--------