



Menu bocaux

LES ENTRÉES 10€

Rillettes de canard ou Terrine de canard 60 g (5€)
Terrine de lapin au Côteau du Layon 120g
Velouté de courgettes au kiri
Soupe de légumes
Gaspacho de tomates
Salade de pâtes et légumes confits
Salade de quinoa, légumes confits et thon

LES PLATS 15€

les portions sont entre 350g et 370g

Polenta crémeuse et ratatouille
Risotto et ses petits légumes
Blanquette de veau
Boeuf bourguignon
Sauté de volaille à la crème de Côteau du Layon
Rougail de saucisse et riz
Coquillettes à la Bolognaise
Salade de lentilles et petits légumes (300g)

LES DESSERTS 9€

Oeufs au lait
Fondant au chocolat
Glace artisanale (2 boules)
Assiette de fromages

PRIX NET, SERVICE COMPRIS - LES BOCAUX SONT RECYCLÉS !



Menu boccoux

STARTERS 10€

Duck Rillettes or Duck Terrine 60g (5€)
Rabbit Terrine 120g
Courgettes and creamy cheese soup
Vegetable soup
Tomatoes gaspacho
Pasta and vegetables salad
Quinoa, tuna and vegetables salad

MAIN COURSE 15€

Portions are in between 350g and 370g

Creamy polenta with ratatouille vegetables
Vegetarian risotto
Veal Blanquette (veal stew in a creamy sauce)
Boeuf bourguignon (beef stew in a red wine sauce)
Chicken in a sweet wine creamy sauce
Spicy sausages with rice
Pasta à la Bolognese
Lentils salad with vegetables (300g)

LES DESSERTS 9€

Egg cream
Chocolate Fondant
Local ice cream (2 scoops)
Cheese plate

PRIX NET, SERVICE COMPRIS - JARS ARE RECYCLED !