PLATS DU WEEK-END

Week-ends 20,21,22/11/2026 & 27,28,29/11/2026

LA TARTE

Tarte aux deux saumons (frais et fumé) et poireaux. Mesclun. 5.50 € la part

LES SALADES

La Piémontaise : pommes de terre, tomates, oignons, œufs durs, cornichons, jambon, mayonnaise. 14.00 € /kg

La Pécheur : tomates cerises, tomates confites, noix de pétoncles, crevettes, calamars, poivrons. Xérès, huile d'olive et piment d'Espelette. 27.50 € /kg

LES ENTRÉES

Terrine d'églefin à la ciboulette et au safran. Mayonnaise aux fines herbes. 4.90 € la part

Œuf en gelée au saumon fumé, Label Rouge Ecossais. 4.50 € la part

LES PLATS

Dos de merlu à la meunière, velouté de poisson au panais. 14,50 € la part

Filet de poulet rôti de Dordogne farci à la duxelles de champignons, sauce au Monbazillac. 13.50 € la part

LES GARNITURES

Gratin dauphinois. la barquette de 500 gr : 6.00 € (soit 12.00 € /kg)

Purée de pommes de terre. 10.00 € /kg

Epinards frais à la crème. 18.50 € /kg

Poêlée de légumes d'automne (Carottes, navets, céleri, panais, rutabaga, pommes de terre grenailles). 16,00 €/kg

LES DESSERTS

Mousse au chocolat, fruits secs torréfiés, éclats de chocolat à partager... ou pas. Pour 2 personnes. 9.00 € la pièce

Tarte tatin aux pommes du Limousin, sauce au caramel. 4.00 € la part

Charlot TRAITEUR