

Franck Reynaud vous propose le service à l'emporter

Cocktails et apéritifs

Focaccia aux olives et tomates cerise (4-6 pers.)
Chf 15.—

Focaccia jambon cru, roquette, parmesan (4-6 pers.)
Chf 20.—

Assortiment de cressini
les 100grs Chf.10.—

Entrées

Foie gras de canard mariné à l'armagnac
le kilo Chf 180.—

Saumon d'Ecosse fumé « maison » aux épices anisées
le kilo Chf 70.—

Saumon d'Ecosse mariné, aux herbettes et agrumes
la portion de 100grs Chf 14.—

Potage aux légumes de saison
la portion Sfr.10.—

Le demi-homard, sauce cocktail
Chf.25.—

Bisque de homard,
la portion ~2.5dl Chf 15.—

Suites

Plats cuisinés par notre brigade, prêts à réchauffer

Viandes

Joue de bœuf confite à l'humagne
Chf 25.—

Souris d'agneau « 7 heures »
Chf 25.—

Suprême de volaille farci au foie gras
Chf.28.—

Poissons

Bar sauvage, daurade royale, turbot, sole
Entiers, préparés ou en filet prêt à cuire
prix au kg (cours du jour)

Langoustines rôties au piment d'Espelette,
ratatouille niçoise
« 3 pièces » Chf 30.—

Garnitures

Pâtes fraîches « maison » (à cuire)
sauce tomate, basilic
la portion Chf 15.—

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel et crème de Gruyère
la portion Chf 12.—

Barigoule de légumes de saison
les 100g Chf 15.—

Sauce vierge (poisson)
Chf 12.—

Pain

Pain maison
Nature, sésame, pavot
la boule Chf 1.50

Focaccia aux olives
environ 6 portions Chf 15.—

Desserts

Gâteaux et entremet d'anniversaire
« parfums à convenir »
la portion Chf 10.—

Minestrone de fruits de saison
à la vanille de Tahiti
la portion Chf 15.—

Mousse au chocolat noir « 70% »
Chf 12.—

Goûters et mignardises

Cookie des ours
la pièce Chf.6.—

Cake au citron
la portion Chf.7.—

Galette Valaisanne aux framboises ou abricots
Chf 18.—

Devis sur demande

Réservation minimum 24 heures à l'avance
tél. 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34
pasdelours@bluewin.ch