



Les Pascals

le samedi 3 septembre

de 9h à 15h

Pour l'apéro



Bouteille d'apéritif « Maison » 10 €

Bouteille de champagne blanc ou rosé Brut 15 €

Rosé d'apéritif Exhib est un rosé suave, expressif et rafraichissant, acidulé et gourmand 7.2 €

Entrées

Assiette retour de pêche et sa sauce tartare 8.5 € (1.2.3.4.5.14)

Gratin de scampis sur lit de chiconnettes 8.5 € (1.2..7)

Potage

Crème des îles 4.5 € le litre (1.7.9)

Plats

Tajine de volaille aux pêches fraîches 9.8 € (1.9)

Filet de saumon au beurre d'agrumes, courgettes et purée 10.5 € (1.4.7)

Ossobuco de veau aux tomates et basilic, tagliatelles 10.5 € (1.3.9)

Desserts 4 €

Douceur au chocolat praliné rocher (1.3.7)

Charlotte aux fraises des bois (1.3.7)

Veuillez à passer les commandes pour le jeudi

Profitez de nos conseils pour un accord met et vin

Blanc

La Pépète vignoble des pierres dorées Frais sur des notes fleuries et fruits blancs 8.5€

Cuvée Sensas Chardonnay pays d'oc une valeur sûr en qualité , quelle belle rondeur 8.5 €

Rouge

Pinot noir rosé d'Alsace belle fraîcheur sur le fruit idéal servi bien frais 8.5 €

La Bonne adresse Pays d'oc superbe rondeur (la puissance sans les tanins) 8.9 €

Cuvée Sensas (Cabernet-Syrah) des épices tout en douceur sans tanin 8.5 €

Excellence de St Laurent en Saint Chinian (belle rondeur idéal pour la canette aux épices) 7.2 €

Tableau des allergènes. 1 Gluten , 2 Crustacés , 3 Œufs , 4 Poissons , 5 Arachides , 6 Soja , 7 lait , 8 fruits à coque

9 Céleri , 10 Moutarde , 11 Sésame , 12 Sulfite , 13 Lupin , 14 Mollusques