



Les Pascal's

le samedi 19 novembre

de 9h à 15h

Pour l'apéro



Bouteille d'apéritif « Maison » 12 €

Bouteille de champagne blanc ou rosé Brut 15 €

Entrées

Soufflé de saumon et chair de scampis, brunoise de légumes sauce safranée 8.5 € (1.2.3.4.7)

Terrine de canard aux abricots et orange confite 8.5 € (1.3.12)

Potage

Velouté de butternut 4.5 € le litre (1.8.9)

Plats

Ossobuco de veau laqué au cidre Normland, purée de céleris 10.5 € (1.9.12)

Côte de porc à l'ardennaise farcie au fromage à raclette et

jambon fumé de nos Ardennes 10.5 € (1.7)

Civet de biche grand veneur, pomme airelles et croquettes de PDT 11.5 € (1.3.8.10.12)

Filet de Perche du Nil au beurre noisette et câpres, linguines fraîches 10.5 € (1.3.4.7.12)

Desserts 4 €

Pyramide croquante au chocolat et éclats de noisettes (1.3.7.8)

Tiramisu au spéculoos (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 €

Petite Clémentine (Chardonnay Viognier) Pays d'oc maison Luc Pirllet une valeur sur 7.9 €

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) 7.5 €

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