

**LE MOIS D'AOÛT... C'EST ENCORE LES VACANCES...  
C'EST LE MOIS DU POISSON ET DE LA PAELLA !**

**PAELLA ROYALE 37,00 € /pers.**

**La paella pourra être retirée les :**

**Mercredi 06 août à partir de 18 H**  
**Jeudi 07 août à partir de 18 H**  
**Vendredi 08 août à partir de 18 H**  
**Mercredi 13 août à partir de 18 H**  
**Mercredi 20 août à partir de 18 H**  
**Jeudi 21 août à partir de 18 H**  
**Vendredi 22 août à partir de 18 H**  
**Mercredi 27 août à partir de 18 H**  
**Jeudi 28 août à partir de 18 H**  
**Vendredi 29 août à partir de 18 H**

**Samedi 09 août :**

**MENU DU WEEK-END :**

- 2 amuse-bouches
- La compilation de thon, gambas et saumon
- La marmite de poissons accompagnée de riz
- La tartelette abricots au romarin

45.00 €

**MENU ENFANT**

Les lasagnes à la tomate + salade de fruits

10.00 €

---

<b>Samedi 30 août :</b>	
<b>MENU DU WEEK-END :</b>	<b>37.00 €</b>
- 2 amuse-bouches	
- La tartelette fine de saumon fumé, câpres et tomates séchées	
- La daurade en écailles de courgettes et poivrons, risotto petits légumes	
- L'entremets Champagne-Mandarine	
<b>MENU ENFANT</b>	<b>10.00 €</b>
Les lasagnes à la tomate + salade de fruits	

---

## **MAIS AUSSI...!**

### **Ouverture du Restaurant le vendredi 15 août pour le déjeuner de l'Assomption :**

#### **Menu à 77 € boissons incluses :**

- **La coupe de Crémant rosé accompagnée de ses mises en bouche gourmandes**
- **Le filet de bar fumé, méli-mélo de salades croquantes, crème de caviar**
- **La caille désossée farcie, sauce Porto, petits légumes**
- **Le Mikado de fromage frais au miel**
- **Le soufflé Framboise**
- **Café – mignardises**
- **Vin blanc, vin rouge, eau minérale à discrétion**
- 

### **Ouverture du Restaurant le dimanche 17 août « LOUBLA KEAW FEST 2025 » pour le déjeuner CARROUSEL :**

#### **Menu à 90 € boissons incluses :**

- **La coupe de Crémant rosé accompagnée de ses mises en bouche gourmandes**
- **L'irish de langouste, coulis de tomates aux herbes, purée de petits pois**
- **Le tronçon rôti de daurade royale enrobé de spaghetti de pommes de terre, sauce vin rouge**
- **La demi-caille farcie, petits légumes de saison et sauce Grand-Veneur**
- **Le Paris-Brest praliné**
- **Café – mignardises**
- **Vin blanc, vin rouge, eau minérale à discrétion**
- 

**ATTENTION... LES PLACES SONT LIMITEES !**  
**Les apéritifs seront servis au jardin par météo favorable**

## **INFOS « PÊLE-MÊLE »**

Nos prix unitaires s'entendent par personne TTC.

Les enlèvements ne pourront se faire qu'aux dates indiquées.

Réservez vos plats à partir du mercredi matin au 03 87 92 18 40 (uniquement par tél. !)

Attention, nous ne sommes pas joignables les lundis et mardis.

Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces.

NB : si vous souhaitez consommer les plats le dimanche midi, il convient de les retirer au Drive le samedi soir sur rdv.

Pour l'enlèvement, dirigez-vous vers l'arrière de l'Etablissement par le grand portail de gauche, puis arrêtez-vous au niveau des cuisines puis repartez par le petit portail de droite.

**Renseignements au 03 87 92 18 40**

