

RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE JANVIER A MARS 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

<p>Mardi 06 janvier BAC 1/ BAC 3 MENU HAUT DE FRANCE</p> <p>Mise en bouche Welch Waterzoï de poissons Tarte au sucre</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Jeudi 08 janvier CAP 1</p> <p>Cromesquis de crevettes à la thaï Filet de saumon en papillote, brunoise de légumes à la citronnelle, sauce Beurre Blanc, riz Pilaf Crumble pommes pruneaux et glace à l'armagnac maison</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Mardi 13 janvier BAC 2</p> <p>Velouté de potimarron Curry de volaille et riz Madras Pithiviers</p> <p>Tarif 17,50 €</p>	<p>Jeudi 15 janvier CAP 2</p> <p>Œuf en Meurette Jambonnette de suprême de volailles aux écrevisses Crêpes Suzette flambées</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p>Mardi 20 janvier BAC 2 / BAC 3 EXAMEN BLANC</p> <p>Tables de de 2 et de 4 uniquement</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Jeudi 29 janvier CAP 1</p> <p>Œuf Cocotte aux champignons Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne et pomme purée Ananas quartier</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p>Mardi 03 février BAC 3 MENU BRETAGNE- NORMANDIE</p> <p>Mise en bouche Cotriade Escalope de veau à la normande Aumonière aux pommes caramel beurre salé</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Mardi 10 février BAC 2</p> <p>Œuf poché Bourguignonne Carré d'agneau persillé Poire pochée au vin</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	

RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE JANVIER A MARS 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

<p>Jeudi 12 février CAP 1</p> <p>Fritôts de cervelle de veau sauce Tartare Risotto de crevettes et jus des carcasses Banane flambée</p> <p>Tarif 17,50 €</p>	<p>Mardi 24 février BAC 1</p> <p>Œuf Cocotte pain à l'ail Entrecôte grillée, beurre Maitre d'Hôtel, pommes pont neuf Mousse chocolat</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Jeudi 05 mars BAC 2</p> <p>EXAMEN BLANC</p> <p>Tables de 2 et de 4 uniquement</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Mardi 10 mars BAC 1</p> <p>Potage Conti Filet de barbue Dugléré, pommes de terre tournées Crème caramel</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Jeudi 12 mars CAP 1</p> <p>Potage Julienne Darblay Cordon bleu à la fourme d'Ambert, chou romanesco et embeurré de pommes de terre Pêches flambées</p> <p>Tarif 17,50 €</p>	<p>Mardi 17 mars BAC 3</p> <p>Soupe Marocaine Tajine Salade d'orange à la cannelle Thé à la menthe</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p>Mercredi 18 mars CAP 2</p> <p>Huître gratinée Truite farcie aux moules et salicornes, endives braisées à l'orange Pêche flambée et feuilletage caramélisé, glace à la vanille</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Jeudi 19 mars BAC 2</p> <p>Assiette de charcuteries Fricassée de volaille à l'ancienne Mousse au chocolat</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	