

## RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

### MENUS DE JANVIER A MARS 2026

**Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes**

<p><b>Mardi 06 janvier</b> <b>BAC 1 / BAC 3</b> <b>MENU HAUT DE FRANCE</b></p> <p>Mise en bouche Welch Waterzoï de poissons Tarte au sucre</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 08 janvier</b> <b>CAP 1</b> 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><b>Tarif 19,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 13 janvier</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Velouté de potimarron Curry de volaille et riz Madras Pithiviers</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 15 janvier</b> <b>CAP 2</b></p> <p>Œuf en Meurette Jambonneau de suprême de volailles aux écrevisses Crêpes Suzette flambées</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 20 janvier</b> <b>BAC 2 / BAC 3</b></p> <p><b>EXAMEN BLANC</b></p> <p>Tables de de 2 et de 4 uniquement</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 29 janvier</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Œuf Cocotte aux champignons Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne et pomme purée Ananas quartier</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 03 février</b> <b>BAC 3</b> <b>MENU BRETAGNE- NORMANDIE</b></p> <p>Mise en bouche Cotriade Escalope de veau à la normande Aumônière aux pommes caramel beurre salé</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 10 février</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Œuf poché Bourguignonne Carré d'agneau persillé Poire pochée au vin</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>
	<p>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</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><b>Jeudi 12 février</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Fritôts de cervelle de veau sauce Tartare Risotto de crevettes et jus des carcasses Banane flambée</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 24 février</b> <b>BAC 1</b></p> <p>Œuf Cocotte pain à l'ail Entrecôte grillée, beurre Maitre d'Hôtel, pommes pont neuf Mousse chocolat</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 05 mars</b> <b>BAC 2</b></p> <p><b>EXAMEN BLANC</b></p> <p>Tables de 2 et de 4 uniquement</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 10 mars</b> <b>BAC 1</b></p> <p>Potage Conti Filet de barbe Dugléré, pommes de terre tournées Crème caramel</p> <p><b>Tarif 19,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 12 mars</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Potage Julienne Darblay Cordon bleu à la fourme d'Ambert, chou romanesco et embeurré de pommes de terre Pêches flambées</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 17 mars</b> <b>BAC 3</b></p> <p>Soupe Marocaine Tajine Salade d'orange à la cannelle Thé à la menthe</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>
<p><b>Mercredi 18 mars</b> <b>CAP 2</b></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><b>Tarif 19,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 19 mars</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Assiette de charcuteries Fricassée de volaille à l'ancienne Mousse au chocolat</p> <p><b>Tarif 17,50 €</b></p>
	<p><i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>