

RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE A DECEMBRE 2025

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

<p>Jeudi 04 septembre BAC 2/ BAC 3 Mise en bouche Salade de Cabécou Magret de canard, sauce Marchand de Vin Pommes sautées à cru Fromages Sorbet fraises et glace à la noix</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Jeudi 11 septembre BAC 2 Mise en bouche Avocat Cocktail aux agrumes Poulet Basquaise riz Pilaf Fromage Tarte aux poires et sauce chocolat</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Jeudi 18 septembre BAC 3 MENU NOUVELLE AQUITAINE</p> <p>Mise en bouche Assiette de charcuteries Axoa de veau Fromage Gâteau basque à la cerise</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Mercredi 24 septembre CAP 2</p> <p>Assiette de charcuteries Poulet sauté façon Basquaise et pommes vapeurs Paris Brest</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p>Jeudi 25 septembre BAC 1 / BAC 2</p> <p>Mise en bouche Œuf Cocotte pain à l'ail Poulet rôti Fromage Tartelette feuilletée aux fruits</p> <p>Tarif 17,50 €</p>	<p>Jeudi 02 octobre BAC 3 MENU FRANCHE COMTE</p> <p>Mise en bouche Feuilleté d'escargot crème à l'ail Poulet au vin jaune Fromage Poire Belle Dijonnaise</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Jeudi 09 octobre BAC 1 / BAC 2</p> <p>Mise en bouche Allumette de fromage Darne de saumon sauce oseille Ile flottante et biscuits</p> <p>Tarif 15,50 €</p>	<p>Mardi 04 novembre BAC 2/ BAC 3 MENU ESPAGNE</p> <p>Menu créé et proposé par les jeunes de 1ère et Terminale BAC PRO au retour de leur mobilité en Espagne</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	

RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE A DECEMBRE 2025

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

<p>Jeudi 06 novembre CAP 2 MENU NOUVELLE AQUITAINE</p> <p>Salade Périgourdine Cassoulet Périgourdin Tarte aux noix</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Mardi 18 novembre BAC 1 Mise en bouche Velouté Dubarry Médaille de porc sauce moutarde, purée de pommes de terre Crêpes chocolat / chantilly</p> <p>Tarif 15,50 €</p>
<p>Mercredi 19 novembre CAP 2</p> <p>Assiette Nordique et de fruits de mer Ballotine de merlu Beurre Blanc et riz Pilaf Eclair à la pistache</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>Jeudi 20 novembre BAC 3 MENU GRAND EST</p> <p>Mise en bouche Salade de chou au cumin, Foie gras et pain d'épices Truite au Riesling Fromage Tiramisu aux myrtilles et biscuits rose de Reims</p> <p>Tarif 19,50 €</p>
<p>Mardi 25 novembre BAC 2</p> <p>Mise en bouche Œuf mollet Florentine Bœuf Bourguignon et Tagliatelles Fromage Gratin de fruits</p> <p>Tarif 17,50 €</p>	<p>Mercredi 03 décembre CAP 2</p> <p>Velouté de châtaignes et frite de pied de cochon Steak aux poivres flambé, Pommes sautées Mousse au chocolat</p> <p>Tarif 17,50 €</p>
<p>Jeudi 04 décembre BAC 1 / BAC 3 MENU AUVERGNE RHÔNE ALPES</p> <p>Mise en bouche Ravioles au fromage et crème émulsionnée Potée Auvergnate Fromages Tarte à la praline</p> <p>Tarif 19,50 €</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>Apéritif, mise en bouche Entrée, plat, fromage, dessert Café et mignardises</p> <p>Mardi 09 décembre : CAP 1 / BAC 2 Mardi 16 décembre : BAC 1 / BAC 3 Jeudi 18 décembre : CAP 2</p> <p>Tarif 30 €</p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	