

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période d'avril à mai 2024

<p><u>Mercredi 10 avril</u> <u>CAP 1</u></p> <p>De 11h30 à 15h00</p> <p>SALON DE THÉ</p> <p>Boissons chaudes et froides</p> <p>Pâtisseries et viennoiseries</p>	<p><u>Jeudi 11 avril</u> <u>BAC 1</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf Cocotte à la crème</p> <p>Steak aux poivres, Pommes sautées à cru</p> <p>Petit pot de crème au praliné</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p><u>Jeudi 18 avril</u> <u>BAC 2/BAC 3</u></p> <p>MENU OCCITANIE</p> <p>Mise en bouche : Aïgo Boulido</p> <p>Brandade de Nîmes</p> <p>Févolade</p> <p>Fromage</p> <p>Bras de gitan et soupe de fraises à la menthe</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	<p><u>Jeudi 16 mai</u> <u>BAC 2/BAC 3</u></p> <p>MENU DOM TOM</p> <p>Mise en bouche : Blaff de crevettes</p> <p>Dombré de crevettes</p> <p>Rougail saucisses</p> <p>Ananas caramélisé au lait de coco et Cake noix de coco-rhum</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>
<p><u>Mardi 28 mai</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Crème de petits pois primeurs glacés</p> <p>Burger au poulet frit, Ketchup et sauce barbecue maison</p> <p>Frites de patates douces et céleri rave</p> <p>Fraises et rhubarbe confites, glace vanille</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>	<p><u>Jeudi 30 mai</u> <u>BAC 1/ BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Melon rafraîchi</p> <p>Légumes farcis végétariens, Frites de polenta</p> <p>Tarte aux fraises</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p>MFR du RIBERACOIS</p>	<p><i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>