CUISINE
AUTHENTIQUE
PRODUITS LOCAUX
CONVIVIALITÉ

Restaurant
Lou Brigandas

MAÎTRE
RESTAURATEUR

MENU
de la semaine

ENTRÉES 6 € à la carte

- Caillette de taureau artisanale **Alazard et Roux**
- Œuf parfait et crème de courges
- Feuilleté parisien (jambon, champignons et crème)

PLATS 18 € à la carte

- Bavette de bœuf, frites et salade
- Pot-au-feu du chef
- Gambas en persillade, riz et légumes

DESSERTS 6 € à la carte

- Riz au lait, praliné maison
- Crumble pommes-myrtilles
- Café plaisir (café accompagné de 3 mignardises)

FORMULES

Entrée + Plat : 21 €
Plat + Dessert : 21 €
Entrée + Plat + Dessert : 25 €

À LA CARTE

Burger d'Automne 23 €
Bun, steak haché de bœuf, Monterey Jack, crumble de châtaigne et bacon, pickles d'oignons rouges, ketchup de potimarron et salade.

Black Pearl 23 €
Pain bun noir au sésame, ketchup au rhum, effiloché de bœuf, pickles de concombre, salade et cheddar fumé.

Salade Caesar 18 €
Salade, tomates, poulet pané aux cornflakes, parmesan, croûtons, pickles d'oignons rouges et sauce Caesar.

Salade Veggie 18 €
Salade, tomates, légumes de saison, falafels et vinaigrette.

Menu enfant 10 €
Aiguillettes de poulet panées, frites et légumes. 1 boule de glace au choix.

Partager plus qu'un repas…