

SEMAINE 01

Tél : 05.46.97.00.00

LUNDI 04/01

FEUILLETE DE VOLAILLE

COLOMBO, SEMOULE
OU
POISSON DU JOUR, COULIS D'HERBES, RISOTTO

TRILOGIE DE MUFFINS + *

MARDI 05/01

TARTARE DE SAUMON

CHILI + RIZ
OU
POISSON DU JOUR, PUREE DE CAROTTES

TIRAMISU + *

MERCREDI 06/01

CROUSTILLANT DE CREVETTES

EMINCE DE DINDE AU CURRY
OU
POISSON DU JOUR, SAUCE VIERGE, TAGLIATELLES DE COURGETTES

SALADE DE FRUITS + *

JEUDI 07/01

ŒUF MIMOSA

BRUSCHETTA JAMBON/FROMAGE, SALADE
OU
POISSON DU JOUR, LENTILLES CREMEUSES

VERRINE DES ILES + *

VENDREDI 08/01

SALADE CAMPAGNARDE

LASAGNES
OU
POISSON DU JOUR, BEURRE CITRON VERT, PATATES DOUCES

TARTELETTE DE FRUITS + *

* Desserts toujours
dispos

* Mousse chocolat, Crème brûlée, Fromage blanc fruits rouges

LES SAVEURS DU MONDE

BRASSERIE-PIZZÉRIA

CARTE PLATS À EMPORTER

PRODUITS LOCAUX

Pizza maison

Margarita ☺ 9,00 €

Tomate, champignon, mozzarella

Reine ☺ 9,90 €

Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives, origan

Quatre fromages ☺ 14,70 €

Tomate, chèvre fermier*, reblochon, bleu, mozzarella, origan

Calzone ☺ 11,50 €

Tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, olives, origan

Burger ☺ 🍖 13,20 €

Tomate, bœuf hachée**, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger, mozzarella

Végétarienne ☺ 9,00 €

Tomates, poivrons, champignons, tomate fraîche, oignons, coulis de basilic, origan

Salmone ☺ 15,20 €

Crème fraîche, saumon frais, emmental, origan

Campagnarde ☺ 12,10 €

Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella, œuf

Pépé ☺ 12,90 €

Crème fraîche, jambon blanc, chèvre fermier* miel, mozzarella, origan

Pasta

- Tagliatelles* carbonara ☺ 11,50 €

- Tagliatelles* au saumon ☺ 12,50 €

(*) Tagliatelles « La Pâte Fraîche »

Menu du jour (seulement pour le midi)

- Entrée du jour 3,00 €

- Plat / Poisson du jour 8,90 €

- Dessert du jour 3,00 €

- Cristaline 50 cl 3,10 €

- Coca 33cl 3,50 €

- San Pellegrino 50 cl 3,10 €

- Heineken 33cl 3,40 €

- BOC 17 (bière locale de pont labbé 17) blanche, blonde, ambrée 5,80 €

- Vin rosé local charentais «Le pontis» (Pons 17) demi sec et fruité 75cl.... 19,00 €

- Vin rouge local charentais «Villanova» (Cozes 17) riche et fruité 75cl.. 19,00 €

Carte des vins supplémentaires consultable sur notre site.
(Saveurs du monde, «consulter notre carte»)

Commande midi du lundi midi au vendredi midi de 10h à 13h

(les commandes du midi et du soir peuvent se faire à l'avance)

par tél. **05 46 97 00 00**
ou par mail **sasercol@wanadoo.fr**

Starter

- Carpaccio de saumon ☺ 11,30 €
à l'aneth et huile d'olives. **Saumon d'Émilie Labatud**

- Salade Caesar au poulet grillé ☺ 14,70 €
Salade, poulet grillé (150g), tomate, parmesan, croûtons aillés, sauce caesar. **Poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)**
Supp. oeuf poché 0,50 €, supp. lard 0.50 €

Le Bœuf (accompagnement frites)

- Cheese burger DE M. ROLAND ☺ 🍖 12,90 €
120 g de viande de bœuf limousin, deux tranches de pain brioché bun's, salade, tomate, cornichon, coleslaw, cheddar

- Double cheese burger DE M. ROLAND ☺ 🍖 15,50 €
240 g de viande de bœuf limousin, deux tranches de pain américain brioché bun's, salade, tomate, cornichon, coleslaw, cheddar

- Cheese burger DE M. ROLAND, ☺ 🍖 13,20 €
et sa tranche de lard

- Cheese burger DE M. ROLAND, ☺ 🍖 18,50 €
et sa tranche de foie gras poêlée
Foie gras de canard saintongeais de M. Baty de Loulay (17)

- Burger végétarien ☺ 10,50 €
100 g de steak de soja, salade, tomate, oignons, pain (Harry's) aux graines de sésame sans trace animale.
Accompagnement frites ou haricots verts

- Steak tartare DE M. ROLAND 150g ☺ 🍖 12,50 €
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer

- Steak tartare DE M. ROLAND 250g ☺ 🍖 15,30 €
Préparé cru ou poêlé, ou à préparer

Le Poulet de la ferme (accompagnement frites ou riz)

- Escalope de poulet (150g) ☺ 12,00 €
à la crème et champignons. **Poulet fermier de M. Mallet de la ferme de la Touche à Chermignac (17)**

Spécialité mexicaine

- Chili con carne maison ☺ 11,90 €
Riz, à base de viande de race limousine de la ferme de M. Roland à Saintes (17)

☺ = PLATS «FAIT MAISON»

🍖 = VIANDE PROVENANT DE L'ÉLEVAGE DE LA FERME ROLAND À SAINTES