

SEMAINE 12

Tél : 05.46.97.00.00

LUNDI 22/03	<p>SALADE DE GESIERS</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON, PATES OU POISSON DU JOUR, COULIS D'ANETH, POELEE CAMARGUAISE</p> <p>SALAMBO (chou à la crème pâtissière) + *</p>
MARDI 23/03	<p>SALADE DE SAUMON FUME, CREME CITRON</p> <p>CHILI CON CARNE, RIZ OU POISSON DU JOUR, BEURRE CUMIN, PUREE DE CAROTTES</p> <p>VERRINE AGRUMES/CHOCO+ *</p>
MERCREDI 24/03	<p>SALADE ASTEQUE (poulet, maïs, mayo au curry)</p> <p>SUPREME DE PINTADE AUX CHOUX OU POISSON DU JOUR LAQUE MIEL/SOJA, NOUILLES CHINOISES</p> <p>TARTE POIRE + *</p>
JEUDI 25/03	<p>TARTARE DE THON</p> <p>MAFÉ DE POULET, RIZ OU POISSON DU JOUR, BEURRE MOUTARDE A L'ANCIENNE, TAGLIATELLES</p> <p>CRUMBLE POMMES + *</p>
VENDREDI 26/03	<p>FEUILLETE JAMBON/FROMAGE</p> <p>SAUTE DE PORC A LA TOMATE, PUREE OU BRANDADE CREME D'AIL, SALADE</p> <p>OPERA + *</p>

* Desserts toujours
dispos

* Mousse chocolat, Crème brûlée, Fromage blanc fruits rouges

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 2,00 €

- Coca 33cl 3,50 €

- San Pellegrino 50 cl 2,50 €

- Heineken 33cl 3,40 €

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

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

- Vin rouge local charentais «Villanovax» (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. œuf 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