

Produits a emporter du jeudi 29 avril au dimanche 2 mai de 11h30 a 14h00 , et aussi le jeudi de 18h a 19h <u>MERCI DE PASSER VOS COMMANDES LA VEILLE</u>		Px €	Qtés
<b>Entrées</b>		Entrées	
<b>Salade de carottes</b> , chou pointu et oignons nouveaux, lardons et oeuf mollet, pesto d'herbes fraîches		6	
<b>Rilette de truite</b> à la mayonnaise citronnée		6	
<b>Plats</b>		Plats	
<b>Le poisson de nos côtes</b> , sauce safran, julienne de légumes printaniers		9,5	
<b>Pluma de porc</b> breton marinée et grillée, jus court aux épices, riz sauvage		9,5	
<b>Bavette</b> "Black Angus" marinée aux poivres fumés , et son jus aux notes "barbecue",grenailles rôties. (Pièce de bœuf juste marquée, finissez la cuisson à votre goût)		9,5	
<b>Desserts</b>		Desserts	
<b>Trilogie</b> de fromages		3,5	
<b>Panna cotta</b> à l'ancienne , fraises gariguettes et coulis		3	
<b>Mi-cuit</b> chocolat		3	
<b>Gwell</b> (yaourt fermier bio de la ferme du bois Joubert), caramel au beurre salé		3	
<b>Le pot de glace</b> maison , parfum au choix : vanille de Tahiti, fraise gariguette, pomme au cidre et miel, citron, caramel au beurre salé, la "spéciale chef"(vanille, noix de macadamia, coulis caramel au beurre salé), chocolat et fève de tonka, sorbet coco		3,5	
<b>Le coin Barbecue</b>		BARBECUE	
<b>Brochette</b> de poulet et chorizo a griller, marinée a l'orange		3,5	
<b>Brochette</b> de Boeuf (Black Angus) marinée au poivre fumé façon barbecue		4	
<b>Côtelettes</b> d'agneau marinées aux olives, ail et menthe.( la portion de 2 côtelettes )		4,5	
<b>Pluma</b> de porc breton marinée au soja, sésame et gingembre. ( la portion de 150 gr )		4	
<b>Poitrine</b> de porc marinée au miel, ail et herbes de Provence. ( la tranche )		2	
<b>Le coin épicier</b>		EPICERIE	
<b>Foie gras</b> maison la portion individuelle de 60g		6	
<b>Saumon fumé</b> maison, la portion de 100 gr		6	
<b>Espadon fumé</b> maison les 100g		6	
<b>Poivrons</b> goutte en pickles les 100gr		4	
<b>Caramel</b> au beurre salé pot de 250g		4	
<b>JOUR ET HEURE DE RETRAIT</b>	<b>NOM ET PRENOM</b>		
Tél: 02 40 00 34 70 OU Email de commande: DRIVE@LAFERMEDUBLANCHOT.FR			