

## Menu du Jour

Menu du Jour

« Menu du Jour » à 30 euros Entrée, Plat, Dessert

Menu Enfant Jusqu'à 12 ans, (Plat, Dessert, Hors supplément) à 20 euros

Soirée Etape faire votre choix au Menu du Jour

Entrées à 10 euros

Soupe à l'Ail et Œufs Bio Mollet ④⑧

Entrées à 12 euros

Quiche aux Oignons, Œuf Bio et à la Fourme d'Ambert ④⑥⑧

Bouquet de Salade Verte, Lardons, Croutons et Asperge Verte Grillée ④

Plat à 18 euros

Dos de Lieu Noir Poché au Court Bouillon, Légumes Bio et Aioli ⑧⑨□

Rable de Lapin Français, Sauce à la Moutarde Bio Ariégeoise et ;  
Purée de Pommes de Terre de Saint Félix de Rieutord ⑥□

Poulet Label Rouge Ariégeois, Sauce aux Champignons (Pleurotes et Champignons de Paris ;  
Purée de Pommes de Terre de Saint Félix de Rieutord ⑥

Desserts à 6 euros

Flan aux Œufs Bio, Vanille de Madagascar et Caramel ⑥⑧

La Fraise Melba ;

Glace Vanille Glaç'Ariège, Fraises Fraiche et Chantilly ⑥

Assiette de Fromages d'Ici et d'Ailleurs ⑤⑥

« Terroirs du Plantaurel »\* L'APAJH Ariège (Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés, association laïque à but non lucratif, fonde son action sur l'absolu respect de la personne humaine.

Viandes : Origine, Elevage, Abattage FRANCE – Prix Nets en Euros TVA et Service Compris

Nous nous réservons le droit de changer un plat ou autres accompagnements en cas de rupture

Merci de nous prévenir en cas d'allergies

①Arachides, ②Céleri, ③ Crustacés, ④ Céréales contenant du Gluten, ⑤Fruits à Coques, ⑥Lait, ⑦Lupin, ⑧Œuf, ⑨Poisson, ⑩Mollusques, □Moutarde, □Sésame, □Soja, □Dioxyde de Souffre

## Nos formules

Entrée, Plat, Dessert

30,00 €

## PLATS A LA CARTE

*possibilité de choisir à la carte dans notre sélection de plats fait Maison*