

# Apéro Party

Servi aux heures d'ouverture du bar



## Les Planches

Composez votre planche 2 ingrédients 8€50

(4 € l'ingrédient supplémentaire)

Au choix : jambon cru, saucisson, truite fumée,

rillettes d'oie, fromages, légumes marinés

(artichauts, tomates et poivrons)

\*\*\*

✓ Cornet de frites fraîches 4€50

✓ Assiette de fritures 4 portions 13€00

(3€ par portion supplémentaire)

Beignets de crevettes, acras de morue,

calamars frits, mozzarella sticks

✓ Foie gras maison 14€00

✓ Feuilletés d'escargots maison

▫ 6 pièces 7€00

▫ 12 pièces 12€00

*Nos bocaux artisanaux servis au bar ou en chambre*





*Restaurant bistronomique 53000 LAVAL (Producteurs Locaux)*  
*WWW.effetpapilles.fr*

### **ENTRÉES 7€**

|   |
|---|
| Terrine de canard au poivre vert 90 gr                |
| Rillettes de maquereaux 90 gr                         |
| Salade de thon , riz et petits légumes 200 gr         |
| Gaspacho de courgettes au curry et lait de coco 260gr |
| Gaspacho de tomates 210gr                             |

### **PLATS 13€**

|  |
|--|
| Soupe de légumes 380gr 9€                |
| Blanquette de veau 380gr                 |
| Navarin d'Agneau 380gr                   |
| Bœuf Bourguignon 380gr                   |
| Brandade de Morue à la crème d'ail 300gr |
| Tartiflette 380gr                        |

*Accompagnements : RIZ ou SALADE 2€50*



*Bocaux fabriqués à 80110 THENNES (producteurs principalement français)*

### **VELOUTÉS**

|   |
|---|
| Soupe Vénitienne (carottes, mascarpone, curry) 380gr 9€ |
| Velouté comtois (poireau, comté) 380gr 9€               |
| Velouté safrané, julienne de légumes, moules 180gr 7€   |

### **PLATS 11€**

|  |
|--|
| Salade Rivage (thon, épeautre, blé, petits légumes) 350g |
| Salade Gourmande (quinoa, petits légumes) 350g           |
| Pâtes farcies, ricotta et épinards 380g                  |
| Chili con carne 380g                                     |
| Parmentier à la viande de canard confite 350g            |
| Saucisse de Morteau et ses lentilles 380g                |
| Mouclade (moules, crème, poireau) 380g                   |

### **DESSERTS 5€50**

|  |
|--|
| Crème vanille 90g                        |
| Velours de cacao (crème au chocolat) 90g |
| Riz au lait                              |



## Cocktails

✓ **Le Crépuscule 8€50**

crème de cerise, Cointreau, vin pétillant

✓ **L'Embuscade 8€50**

cassis, citron, Calvados, vin blanc, bière

✓ **L'Americano 8€50**

Martini rouge, blanc, Campari, Perrier

✓ **L'Oasis 8€50**

à base de Malibu et jus d'orange

✓ **La Rumba 8€50**

à base de Rhum blanc et jus d'orange

✓ **Mojito 8€50**

Rhum blanc, sucre de canne, citron, menthe, Perrier

✓ **Cuba Libre 8€50**

Rhum brun, citron vert, coca cola

✓ **Blue Lagoon 8€50**

Vodka, Curaçao, citron

✓ **Margarita 8€50**

Téquila, cointreau, citron vert

✓ **Pina Colada 8€50**

ananas, Rhum, lait



✓ **Passoa Punch 8€50**

Passoa, Rhum blanc, orange, sirop de fraise

✓ **Irish Coffee 8€50**

✓ **La Pirogue 5€50 (sans alcool)**

orange, pamplemousse, pomme, sirop de framboise

✓ **L'Orange Bleue 5€50 (sans alcool)**

orange, limonade, sirops de curaçao et de pêche

