

Vrai Bon®



LES PLATS CUISINES – 380 G - 14 €

La Blanquette de Volaille et son riz de Camargue

Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante

Riz de Camargue, viande de volaille origine France, crème, champignons de Paris, carottes

Le Parmentier de Canard

Dans un lit de purée de pomme de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Pommes de terre Ratte du Touquet, viande de canard origine France, oignons, crème, lait, graisse de canard, sel, ail, persil, poivre, thym, laurier

Le Pavé de Saumon et ses Pommes de Terre

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil

Pommes de terre, filet de saumon, lait, crème, huile d'olive, ail, sel, persil

Couscous de Quinoa aux 3 viandes

Spécialité culinaire issue de la cuisine berbère, le couscous se réinvente dans sa version au Quinoa. Equilibre parfait entre légumes, épices et viandes, le dépaysement est garanti

Volaille, boeuf, merguez, carottes, courgettes, aubergines, navets, oignons, pois chiches, quinoa (blanc et rouge), blé dur, pulpe de tomate, épices, sel, poivre.

Gnocchi façon Provençal à l'Ail des Ours

Cette nouveauté 100% végétale, aux accents méridionaux, marie la rondeur des gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.

Gnocchis, flocon de pomme de terre, pulpe de tomate, tomates séchées, huile d'olive, basilic, poivre noir, persil, vinaigre de vin, sel, graines de tournesol, ail des ours, piment de cayenne.

Les Pâtes farcies Ricotta & Epinards

Ravioles avec une farce à base de Ricotta, épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate. Le tout 100% Végétarien

Cappelletti, ricotta, chapelure, épinards, crème pulpe de tomate, sel, poivre

Le Navarin de Dinde aux légumes Printaniers

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets.

Viande de dinde origine France, carottes, navets, petits pois, pommes de terre, pulpe de tomate, oignons, huile d'olive, sel, poivre, ail.

Bœuf Bourguignon et ses grenailles de Pompadour

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles de Pompadour

Viande de bœuf origine France, carottes, pomme de terre Pompadour, vin rouge, échalotes, sel, poivre.

Tartiflette au Reblochon

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde

Pommes de terre [pomme de terre, oignons, Reblochon, crème, poitrine de porc fumée origine France [poitrine de porc, sel, poivre.

**La solution repas à déguster
A toute heure !**

Sur place ou à emporter

Prix nets

Vrai Bon[®]



LES TERRINES – 90 G – 8 €

La Terrine de Campagne au Piment d'Espelette

La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille délicatement les papilles

Viande et foie de porc origine France, œufs, oignons, sel, ail, piment d'Espelette, poivre, laurier.

La Terrine de Lapin au Romarin

Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin

Viande de porc et de lapin origine France, foie de lapin, œufs entiers liquides, vin blanc, sel, poivre, romarin.

Les Rillettes pur Canard

Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et

légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre
Viande de canard et sa graisse origine, sel fin, poivre gris, thym, laurier

LES DESSERTS – 8 €

Le Velours de Cacao

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !

Lait, crème, sucre, jaune d'oeuf, cacao

La Crème Vanille

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale

Crème, jaunes d'œufs, sucre, arôme vanille

Le Crumble aux Pommes caramélisées façon Tatin

La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense

Compote, sucre, caramel, pâte à crumble, glace vanille

LES GLACES

1 boule 3,00 €

2 boules 5,00 €

3 boules 7,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Parfums :

Café, Caramel, Cassis, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Menthe chocolat, Pistache, Poire, Rhum raison, Vanille

**La solution repas à déguster
A toute heure !
Sur place ou à emporter**