

L'Entracte Restaurant

Nous vous accueillons du lundi au samedi midi avec un menu du jour varié.
Parmi nos spécialités : les râpées du samedi, la morue à l'ancienne,
les moules-frites et les grenouilles, à déguster sur réservation.



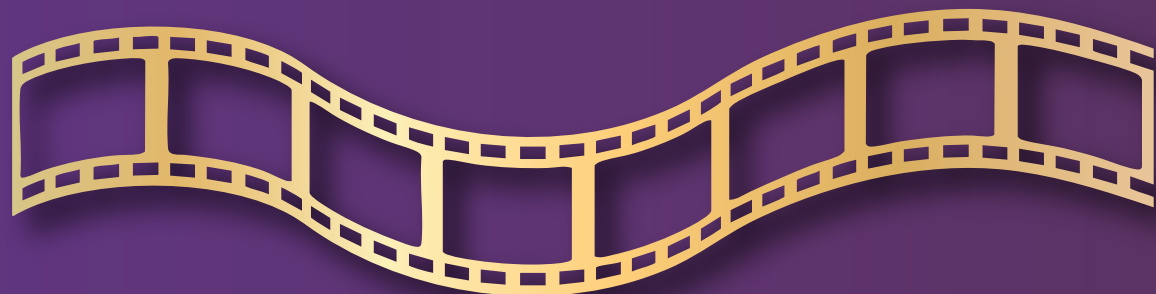
Jean-Jacques QUIOC et son équipe
vous souhaitent de
Bonnes Fêtes de fin d'année 2025 !



L'Entracte Traiteur

Des plats à emporter toute l'année et des prestations
personnalisées sur devis, adaptées à toutes vos envies.

*Pour célébrer les fêtes de fin d'année 2025, nous vous proposons
une carte spéciale, pleine de saveurs festives.*



Commandes au 09.52.48 17.86 ou au 06.50.61.23.32

Les commandes seront prises jusqu'au :

Lundi 22 décembre pour Noël

Lundi 29 décembre pour la St Sylvestre

26 Rue Chevalier 42380 Saint Bonnet le Château

Nous vous proposons un choix de plats à emporter soigneusement sélectionnés à la carte, ou des formules menus tout compris !



Formule menu 2 plats : 24,50€

Amuse-bouche, Entrée, Poisson et 2 Garnitures ou Viande et 2 Garnitures, Dessert

Formule menu 3 plats : 31€

Amuse-bouche, Entrée, Poisson et 2 Garnitures, Viande et 2 Garnitures, Dessert

Formule enfant : 10€

Muffin au jambon, Lasagnes aux légumes et au poulet, Bûche au choix

❄️ Les Entrées

Foie gras de canard et ses accompagnements	12,50€
Saumon gravlax aneth et baies roses	11,50€
Terrine de faisan aux cèpes	8,50€
Bouchée de St Jacques et boudin blanc à la fondue de poireaux	12,50€

❄️ Les Poissons

Médailon de lotte sauce Armoricaïne	13,50€
Filet de dorade royale sauce aux moules	12,50€
Dos de loup de mer sauce beurre blanc	12€

❄️ Les Viandes

Paleron de veau, cuisson basse température, sauce aux morilles	14,50€
Cuisse de canard confite sauce vinaigre de framboise	13,50€
Pavé de cerf caramélisé au miel	11,50€

❄️ Les Garnitures

Gratin dauphinois, Clafoutis de patate douce, Riz camarguais, Purée de carottes au gingembre, Tomate farcie aux légumes oubliés, Fagot de haricots verts

❄️ Les Desserts

Bûche croustillante chocolat et caramel au beurre salé	3€
Bûche pomme/vanille façon tatin	3€

