

Chez Alphonse

Menu du midi du 20 Octobre

Velouté de butternut, patates douces - 8 €

Ravioles deux fromages, crème ail persil - 9 €

Tartare avocat, saumon fumé - 11 €

Harengs fumés, pommes de terre tièdes - 9 €

Crottin de chèvre au miel, salade - 11 €

Suprême de poulet, sauce champignons, riz,
légumes - 18 €

Salade du chef : poulet paprika, curry, légumes grillés,
tomates, œuf bio - 18 €

Saucisse de Toulouse, sauce poivre, purée de pommes
de terre - 17 €

Tartare de bœuf, frites maison, salade - 19 €

Filet de dorade royale, sauce ail, persil, semoule,
légumes - 21 €

Bavette de veau origine de France, sauce champignons,
frites maison, salade - 24 €

Faux fillet origine de France, sauce poivre, frites maison,
salade - 26 €

Poire pochée, glace caramel - 8 €

Brioche perdue, glace vanille - 8 €

Mi-cuit chocolat, glace vanille - 9 €

Café gourmand - 9 €

Tous nos plats sont faits maison