



Menu

LES BOCAUX DU BOCAGE

VELOUTÉS 8€



VELOUTÉ BUTTERNUT/CHORIZO

Ingrédients : Butternut, poireaux, bouillon de volaille, oignon, chorizo** (soja, lactose, sel, piment, dextrose, épices, antioxydant, conservateur).



VELOUTÉ POIREAUX/POMME DE TERRE

Ingrédients : Pomme de terre, poireaux, oignons, crème (lactose), sel, poivre.



LES BOCAUX DU BOCAGE

PLAT PRINCIPAL

VÉGÉTARIEN 10€



RISOTTO PETITS LÉGUMES

Ingrédients : Riz, asperges, fèves, courgettes, poireaux, oignons, sel, poivre, crème (lactose), huile d'olive, bouillon de légumes.

POISSON 12€



BRANDADE AUX 2 POISSONS

Ingrédients : Pommes de terre, lait (lactose), beurre (lactose), crème (lactose), ail, persil, thym, laurier, saumon fumé (poisson), lieu noir (poisson), huile olive.

VIANDE 12€



BLANQUETTE DE VEAU

Ingrédients : Pommes de terre, lait (lactose), beurre (lactose), crème (lactose), ail, persil, thym, laurier, saumon fumé (poisson), lieu noir (poisson), huile olive.



SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME DE COTEAUX DU LAYON

Ingrédients : pommes de terre, viande de dinde* 37%, crème 15% (lactose), oignons, eau, vin blanc Coteaux du layon 2.2% (sulfites), fécule de maïs, sel.



BOEUF BOURGIGNON

Ingrédients: viande de bœuf* 46%, pommes de terre, jus de veau maison (ingrédients : eau, os de veau* 30%, oignons, thym Laurier, sel, poivre), carottes, vin rouge 6% (sulfites), champignons blancs, lardons fumé*, farine de blé (gluten), sel.



ROUGAIL SAUCISSES

Ingrédients : Tomates, concassé de tomates, poivrons, riz, piment de Cayenne, saucisses fumées*, oignons, sel, poivre.

LES BOCAUX DU BOCAGE

DESSERTS 7€



RIZ AU LAIT

Ingrédients: Riz, lait (lactose), sucre, vanille



FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients : Chocolat, beurre (lactose), œufs, sucre



CRÈME CARAMEL

Ingrédients : lait entier, sucre, œuf (œufs), gousse de vanille



FLAN ABRICOTS

Ingrédients : Crème (lactose), lait (lactose), œufs, sucre, farine (gluten), abricots au sirop

