

A L'EMPORTER

PLATS CUISINÉS PAR NOTRE BRIGADE, PRÊT À RÉCHAUFFER

LES ENTRÉES

Foie gras mariné à l'Armagnac
Foie gras marinated in Armagnac
Le kilo Sfr. 280.-

Saumon d'Ecosse fumé et mariné aux herbes et agrumes
Smoked Scottish salmon marinated in herbs and citrus fruits
la portion de 100gr Sfr. 25.-

Potage de légumes de saison
Seasonal vegetable soup
la portion Sfr. 14.-

LES SUITES

Suprême de Volaille au Foie gras
Poultry Supreme with Foie Gras
Sfr. 44.-

Bar sauvage, daurade royale, turbot, sole
Entier, préparés ou en filet
Wild sea bass, gilthead seabream, turbot, sole
Whole, prepared or filleted
Prix au kilo (cours du jour)

Gambas pochées au curry doux et riz vénéré
Poached prawns in a mild curry sauce with basmati rice
Sfr.41.-

LES GARNITURES

pâtes fraîches maison (à cuire)
la portion Sfr. 17.-

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel et crème de gruyère
la portion Sfr. 17.-

Barigoule de légumes de saison
les 100g Sfr. 17.-

Sauce vierge
Sfr. 12.-

LE PAIN

Pain "Maison"
Sfr. 6.- pièce

DEVIS SUR DEMANDE

RESERVATION MINIMUM 24 HEURES À L'AVANCE

TEL: 027 485 93 33
CONTACT@PASDELOURS.CH

LES DESSERTS

Gâteaux et entremets d'anniversaire
"parfum à convenir"
Birthday cakes and desserts
"flavour of your choice"
la portion Sfr. 12.- (minimum 4 portions)

Minestrone de fruits de saison à la vanille de Tahiti
Seasonal fruit minestrone with Tahitian vanilla
la portion Sfr. 17.-

Mousse au chocolat noir 70%
70% dark chocolate mousse
Sfr. 12.- (minimum 4 portions)

Cake au citron
Lemon cake
la portion de 400gr Sfr. 14.-