



Plateau repas PAVILLON Marché



Plateau repas froid 20€ht

Comprenant entrée, plat (poisson ou viande, fromage, dessert & du pain

Plats à titre d'exemple en fonction de la saison & du marché ..

Plat Principal « Viande »

Saumon mariné à l'huile de noix

Wok de bœuf aux soja & sésame,
Pâtes aux légumes

Plat Principal « Poisson »

Salade de magret de canard
& pomme au cidre

Filet de lieu au velouté de butternut
& légumes fondants

Fromage

Millefeuille à la vanille **OU** Mi-cuit au chocolat noir



VIN BLANC 75cl

Sauvignon Domaine Daheron	6,50€ ht
AOC Chablis Domaine G.Fèvre	15,85€ht
AOC Savennières Domaine Dhommé	16,65€ht

VIN ROUGE 75cl

AOC Saumur Champigny	13,35€ht
AOC Pessac Léognan Château Coucheroy	15,85€ht
AOC Givry (Bourgogne) Domaine Ragot	15,00€ht
AOC St Joseph (Rhône) Domaine de Lorient	22,50€ht

LES EAUX

Badoit 1litre ou Ou Cristalline 1.5l	2.00€ht
Eau de Perrier 50cl ou Nestlé pure life 50cl	1€ht

D'autres vins à retrouver sur la Boutique Sommelière sur notre site internet dans la rubrique actualité.



Plateau repas « SAVEURS »



Plateau repas froid (ou micro-ondable) **25€ht**
Comprenant entrée, plat (poisson ou viande), fromage, dessert & pain



**Plats à titre d'exemple
en fonction
de la saison & du marché ..**

Plat Principal « Poisson »

Terrine de foie gras & chutney de fruits
Pavé de bar à l'huile d'agrumes
& légumes de saison

Plat Principal « Viande »

Salade de langoustines aux aromates
Emincé de bœuf « Black Angus » au
pesto & tagliatelles

Fromage

Sablé breton aux fraises & mousseline vanille

Modalités

Commande / Réservation

Par téléphone au 02 40 94 99 99

Par mail : aurelien@restaurant-lepavillon.fr

OU contact@restaurant-lepavillon.fr

Nous vous demanderons une confirmation par mail.

Les commandes doivent être passées minimum **24h à l'avance**

Passées le jour même, elles seront tributaires de nos contraintes de produits frais.

Livraison

Entre 11h & 12h

Un forfait livraison peut être appliqué suivant la distance
& le volume commandé

