

LES ENTREES...

- * Salade de fèves et haricots verts,
ricotta et figues compostées 11 €
- * Œufs pochés aux morilles 13€
- * Tarte au Picodon, tomates au romarin 10€
- * Pressé de blancs de poulet et aubergines au curry 9€
- * Brochettes de cœurs de canard marinés grillés,
légumes thai 11€
- * Moules de bouchot du Mont Saint-Michel et crème à l'anis 13€
- * Jambon de truie « Arrosagarai » 11€
- * Tempura de légumes, coulis tomates/poivron/coriandre 9€

LES PLATS...

- * Cœur de rumsteack bio grillé,
frites et crème au Saint Marcellin 18€
- * Sauté d'agneau à l'indienne, riz basmati 19€
- * Tartare de bœuf coupé au couteau 20€
- * Parmentier de joue de bœuf aux herbes fraîches 17€
- * Côte de cochon fermier rôtie à l'ail, ratatouille 18€
- * Haut de cuisse de dinde confit, pleurotes poêlés 20€
- * Filet de rascasse rôti, tapenade d'artichauts,
rattes et câpres 20€
- * Pêche du jour Prix selon la marée

LES FROMAGES ET/OU DESSERTS... 9.00€

LE GARDE-MANGER

Restaurant

21, rue d'Orléans 92210 SAINT CLOUD

01.46.02.03.66

www.legardemanger.com

ouvert du lundi au samedi

12h00/14h30... 19h00/23h00