Nom de l’établissement

LA CARTE · SAISON

Formule midi — **00,00**
entrée + plat ou plat + dessert, du mardi au vendredi — menu complet 00,00

ENTRÉES

Plat (FM) — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

PLATS

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat (FM) — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

DESSERTS

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Plat (FM) — **00,00**
Description courte : produit, cuisson, garniture (1, 3, 7)

Prix en euros, toutes taxes et service compris. Formules : boisson non comprise.

Origine des viandes : bœuf né et élevé en Pays, abattu en Pays ; porc, volaille, agneau élevés en Pays, abattus en Pays.
Même pays à chaque étape : « Origine : Pays ».

(FM) « Fait maison » : plat élaboré sur place à partir de produits bruts (remplacez FM par le logo officiel).

Allergènes : les chiffres entre parenthèses renvoient à la liste ci-dessous ; tableau complet des plats en libre accès à l’accueil.

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques

cha-studio.fr, modèle libre d’usage