

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 23 —

JUIN 2017

ENTRÉE

Roulé de saumon bœmlo aux arômes,
salade aux légumes croquants et soja, vinaigrette aux herbes

ou

Assiette Italienne au jambon de Parme et mortadelle, ricotta, condiments,
copeaux de parmesan

PLAT

Faux filet de bœuf Charolais, beurre Maître d'hôtel,
blinis de patate douce aux épices, flan vert et courgette

ou

Filet de dorade royale, vierge condimentée à l'anchois,
risotto aux champignons, endive à l'étuvée aux herbes

DESSERT ou FROMAGE

Entremet rhubarbe

ou

Palette du glacier : sorbets, fruits de saison et chantilly

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse

ou

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette,
compotée du moment

BON APPÉTIT !



Réservez votre table
ou consultez la carte sur :
www.toanerestaurant.fr
Tél. 04 78 57 31 05

La fraîcheur des produits que nous travaillons
nous oblige parfois à modifier notre formule du marché
à la dernière minute, merci de votre compréhension

Tous les midis du lundi au samedi
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20.80€
Entrée, Plat & Dessert : 26.80€

Tous les soirs du lundi au vendredi
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 25.80€
Entrée, Plat & Dessert : 31.80€

*hors jours fériés - Prix nets, service compris