



RESTAURANT "L'ECU"

Plats à Emporter
Edith et François MOREAU
1, Rue du Château
36100 VOUILLON

Email = info@resto-ecu.com

Site : www.resto-ecu.com

TEL = 02 54 49 06 48 / PORTABLE = 06 80 70 80 85 / NOUVEAU N° FAX = 09 70 62 71 67

N° SIRET 34465371200010 / 88 A 27 / CODE A.P.E 5610A / N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE = FR 27 344 653 712 000

Kir pétillant cassis et pêche ou Kir berrichon (Le Duc du Berry) ou Planteur de l'Ecu
Ou Douceur du Palais (Rosé doux avec sa crème de pêche) Avec ses galettes aux pommes de terre

Escalope de saumon froide sur lit de salade à la crème de ciboulette

OU

Turban de plie farcie aux crevettes ou Filet de Perche ou Pavé de Saumon chaud
Sauce Champagne ou Sauce aux petits légumes ou Sauce Thermidor
Ou Sauce Nantua ou avec sa fondue de poireaux

OU

Cassolette de queues d'écrevisses sauce Nantua Ou Croustade d'escargots aux pleurotes

OU

Terrine aux crustacés et asperges blanches sur lit de salade avec sa sauce citronnée

OU

Tête de veau avec ses lentilles vertes et sa sauce gribiche

Noix de veau à la crème de girolles ou au vinaigre de cidre ou aux épices des îles

OU

Gigollette de canard farcie aux cèpes ou Fondant de pintadeau farci à la normande

OU

Pièce de bœuf à la crème de girolles ou sauce berrichonne ou à la crème d'ail

OU

Suprême de poulet à la crème de girolles ou au vinaigre de cidre ou à l'ananas

Garniture de légumes

Pommes Maxime - Garniture forestière - Gratin de légumes -

Salade aux croûtons ou aux noix avec chèvre du Berry et Brie ou le Pont-Lévêque

OU

Salade aux noix avec son chèvre chaud

Le Saint Saturnin (Spécialité de l'Ecu) avec son coulis de fruits rouges

OU

Charlottine vanille/fruits rouges avec sa crème anglaise

OU

Nougat glacé avec son coulis de fruits rouges Ou Omelette norvégienne avec sa crème anglaise

OU

Palet sablé caramel Ou Impérial chocolat/mandarine avec son coulis passion

OU

Coupe de Glaces ou sorbets (Vanille, chocolat et fraise) ou (Citron vert, poire, et passion)

OU

* Pièce montée = 3 €uros en plus selon modèle

Café avec son petit chocolat

VIN BLANC = Sauvignon de Touraine OU Muscadet sur Lie OU Reuilly
VIN ROUGE = Côtes du Rhône OU Côtes de Bourg « Château des IFS » OU Coteaux du QUERCY
Cristalline et Badoit

Menu à 29 €uros T.T.C avec Apéritif, vins, service compris

Informations

Le prix du menu est calculé pour un menu identique pour tous les convives
Veillez prendre un rendez-vous pour définir le menu un mardi ou mercredi après-midi
Vous pouvez envoyer votre menu par fax ou par adresse email

Edith et François MOREAU