



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 /88A27/ CODE A.P.E 5610A / N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE = FR 27 344653712000

Kir pétillant cassis et pêche OU Planteur de l'Ecu OU Douceur du Palais (Rosé + Pêche)

Assiette de petits fours chauds assortis (6 par personne et servis en assiette individuelle)

OU

Assiette de canapés assortis (6 par personne et servis en assiette individuelle)

Salade de gésiers tièdes avec sa mousseline de canard et magret de canard fumé

OU

Duo de saint Jacques, de queues d'écrevisses sur lit de salade + vinaigrette noisetée

OU

Assiette Brennouse (Filets de carpe, silure, anguille, omble-chevalier, queues d'écrevisses décortiquées avec sa sauce citronnée)

OU

Salade de queues d'écrevisses sur salade avec asperges et sa vinaigrette à l'huile d'olive

OU

Turban de plie farci ou Filet de Loup 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 avec sa sauce vanille

OU

Cassiolette de queues d'écrevisses sauce Nantua ou Croustade d'escargots aux pleurotes

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

OU

Ris de veau sauce champagne OU Gigolette de canard farcie aux cèpes

OU

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

OU

Filet de pintadeau à la crème de girolles ou au vinaigre de cidre ou à l'ananas

OU

Filet de canette rôti cuit farci aux poires et au vinaigre de framboise

OU

Pavé d'autruche ou de kangourou au poivre vert ou à la crème girolles

Garniture de légumes = Choisir 3 légumes :

Pommes Maxime - Pommes Pin - Garniture forestière - Endives braisées -

Fagots d'haricots verts - Gratin de courgettes ou de brocolis - Tomates provençales -

1/2 pomme fruit ou 1/2 poire au vin selon le choix de la viande

Salade aux croûtons ou aux noix avec chèvre du Berry et Brie ou Pont-l'Évêque

OU

Salade aux noix avec son chèvre chaud

Assiette de l'Ecu = Le Saint Saturnin ou Framboisier ou Opéra ou Le Villatte avec son omelette norvégienne ou son nougat glacé (Crème anglaise et coulis de fruits rouges)

OU

Omelette Norvégienne Flambée ou Craquant glacé au caramel avec ses croquets de Chârost

OU

Sensation mangue/framboise ou Vacherin Vanille/Fraise avec crème anglaise ou coulis de fruits

OU

Carpaccio d'ananas avec ses choco-trésor (choux au chocolat)

Nous consulter pour les Gâteaux d'Anniversaires ou (Pièces Montées 3 €uros en supplément)

Café avec son petit chocolat

VIN BLANC = Sauvignon de Touraine OU Muscadet sur Lie OU Reully

VIN ROUGE = Côtes du Rhône OU Côtes de Bourg « Château des IFS » OU Côteaux du Quercy

Cristalline et Badoit

DOUCEUR GLACEE = 2 €uros en sus * = Sorbet Poire + Poire OU Sorbet Mirabelle + Eau de Vie de Prune

Nous pouvons vous proposer d'autres idées de plats selon les saisons

Menu à 33€UROS T.T.C avec Apéritif, vins, service compris

LE PRIX DE CE DEVIS A ETE CALCULE POUR UN MENU IDENTIQUE

☞ Veuillez prendre rendez-vous le mardi ou mercredi après-midi pour définir les conditions de votre menu. Merci de votre compréhension.

(Dans la mesure des stocks disponibles et de l'approvisionnement de nos fournisseurs)

Edith & François MOREAU