



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 Planteur de l'Ecu OU Douceur Du Palais (Rosé + Pêche)
Avec ses petits fours chauds assortis (1 assiette pour 4 personnes)

Salade de filets de caille tièdes, magret fumé, trompettes, foie gras et au vinaigre de xérès

OU

Salade de noix de st Jacques, saumon fumé et sa vinaigrette noisetée

OU

Bloc de foie gras de canard avec son magret fumé et sa confiture d'oignons et briochettes

OU

Salade de queues d'écrevisses sur lit de salade avec asperges blanches et à l'huile d'olive

OU

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

Filet de sole ou Filet de Bar sauvage ou Filet d'Empereur ou Médallions de lotte
Sauce Champagne ou Sauce aux petits légumes ou Sauce Thermidor ou Sauce Nantua ou avec
sa fondue de poireaux ou Sauce Vanille

OU

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

OU

Cassolette de Ris de Veau Gratinée

Magret de canard au miel et cannelle ou poivre vert ou au vinaigre de xérès

OU

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

OU

Pavé de biche à la crème de girolles ou sauce grand-veneur ou au vinaigre de framboise

OU

Escalope de ris de veau sauce champagne

Garniture de légumes = Choisir 3 légumes :

Pommes Maxime - Pommes Pin - Garniture forestière - Endives braisées - Fond d'artichaut farci
Fagots d'haricots verts - Gratin de courgettes et de brocolis - Tomates provençales -
1/2 pomme fruit - 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 Vilatte avec son omelette
norvégienne ou son nougat glacé (Crème anglaise et coulis de fruits rouges)

OU

Craquant glacé au caramel avec ses croquets de Chârost

OU

Assiette de petits fours assortis (6 par personne)

OU

Omelette Norvégienne flambée ou Vacherin glacé à la fraise avec ses croquets de Charôt

OU

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

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

Café avec son petit chocolat

VIN BLANC = Riesling

OU

Menetou-Salon

OU

Gewurztraminer

VIN ROUGE = Chinon

OU

Côtes de Blaye (Les Trois Pistoles)

OU

Saint Nicolas de Bourgueil

OU

Saumur Champigny

OU

Beaujolais-Village

OU

Cristalline et Badoit

DOUCEUR GLACEE = 2 €uros en sus

* =

Sorbet Poire + Poire

OU

Sorbet Mirabelle + Eau de Vie de Prune

Menu à 38€UROS T.T.C avec Apéritif, vins, service compris

Le prix du devis a été calculé 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 des fournisseurs)

Edith et François MOREAU