

**NOUVELLE SEMAINE ! NOUVEAU FORMAT...**  
**NOUS VOUS L'AVIONS ANNONCE, A PARTIR DE CETTE SEMAINE**  
**L'AVENUE CARNOT S'EMPORTE DU LUNDI AU SAMEDI !**



**VOUS SURPRENDRE... VOUS REGALER.... VOUS FAIRE PLAISIR...**  
**LES MAITRES MOTS DU CHEF PASCAL CHOLLET !**

**LA CARTE**  
**DU LUNDI 18 AU MERCREDI 20 MAI 2020**  
**A EMPORTER DES LUNDI**  
**A COMPTER DE CETTE SEMAINE,**  
**CHANGEMENT DES SUGGESTIONS LE JEUDI !**

**UNE ENVIE AVANT ? ...**

*SUR UNE TARTINE DE HAMBURGER, CUBES DE SAUMON, FROMAGE BLANC AUX HERBES....10 €*

*LE FOIE GRAS DE CANARD ET ARTICHAUD, ŒUF POCHÉ.....14 €*

*LE POISSON DU MOMENT AUX LEGUMES FAÇON RISOTTO,*

**19 €**

*LE MAGRET DE CANARD EN CROUTE , TRANCHE DE FOIE GRAS FRAIS*

*GRENAILLES ROTIES ET PETITS LEGUMES*

**22 €**

*LA POELEE DE RIS DE VEAU AUX ASPERGES EN FEUILLETE, CREME AU PARFUM DE MORILLES,*

**26 €**

*LE POULET FERMIER ENTIER LABEL ROUGE (2KG) DE « LA FERME DES AGRUMES »,*

*LES GROSSES FRITES AU FOUR ET LEGUMES DE SAISON*

**35 €**

**UNE ENVIE APRES ? ...**

*LA TARTE TATIN, FONTAINEBLEAU....*

**6€**

*LE FEUILLETE POIRE CHOCOLAT....*

**6€**

# LES MENUS DU LUNDI 18 AU MERCREDI 20 MAI ....

PATIENCE ...

LES MENUS DE FIN DE SEMAINE

ARRIVERONT MARDI DANS VOTRE BOITE MAIL !

**20 € PAR PERSONNE**

## Lundi 18 Mai 2020

Tartare de Saumon, Légumes Croquants, Sauce Soja  
Emincé de Canard, Jus Corsé Miel et Poivre, Gratin de Pommes de Terre  
Le Clafoutis Cerises et Crème Fouettée

## Mardi 19 Mai 2020

Gâteau de Pain Perdu, Mousse Chèvre et Poudre de Serrano  
Médailles de Volaille Rôtie, Fricassée d'Asperges et Légumes de Saison  
Fontainebleau au Macaron, Pomme Confite

## Mercredi 20 Mai 2020

Salade de Poulet et Courgettes Rôties  
Le Poisson du Jour aux Billes de Tomates, Riz Crémeux  
Roulé aux Fraises et son Coulis

**COMME CHAQUE SEMAINE... LE MENU DES PETITS GOURMANDS 9 €**

Poulet doré ou Poisson du jour doré / Chips Maison / Gâteau au Chocolat

### POUR PASSER VOTRE COMMANDE :

Uniquement par sms au **06.11.25.40.79**  
dès maintenant, au plus tard la veille avant **17 H**

### POUR VENIR CHERCHER VOS PLATS AU RESTAURANT :

**Lundi / Mardi / Mercredi** de 11H à 13H30

**Jeudi et Vendredi** midi et soir

**Samedi** Uniquement le soir

Nous vous demanderons de respecter les gestes barrières préconisés  
et les heures de retrait de vos plats à emporter ....

Le chef prendra toutes les mesures de sécurité et d'hygiène pour la préparation de vos plats : prise de température deux fois par jour, masque, gants. Nous mettrons à votre disposition du gel hydroalcoolique.

***TOUS NOS MENUS PEUVENT ETRE ADAPTES AUX VEGETARIENS***

***Tous nos menus sont préparés à base de produits frais. Pour la plus grande transparence, voici liste de nos fournisseurs***

Fruits et Légumes	Girondin Primeur
Poissons	Vents et Marées
Poulet fermier Label Rouge	La Ferme des Agrumes
Confit de Canard IGP Périgord	Gdon
Pigeon	Gdon
Charcuterie	Joël et Jauffrey Mauvigney
Saumon	Fumoir Médocain
Asperges	Les Asperges de Coutin