LA CARTE

Lors de nos achats, nous misons sur la qualité et la fraîcheur
des produits qui parviennent de nos campagnes environnantes

ENTREES

100	SALADE VERTE DE NOTRE BUFFET	4.50
101	SALADE MELEE DE NOTRE BUFFET	7.50
102	SALADE CAMPAGNARDE (Lardons, œufs, tomates)	12.50
106	FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » EN TERRINE	19. --
108	COCKTAIL DE CREVETTES	16. --
109	GOURMANDISE DE SAUMON FUME	18. --

POISSONS

110	FILETS DE PERCHE MEUNIERE	26. --
111	FILETS DE PERCHE MEUNIERE (Entrée ou ½ portion)	18. --
115	FILET DE PERCHES AUX AMANDES	28. --
112	GAMBAS A L'AIL ET AU BASILIC	25. --
114	COQUILLES ST-JACQUES PANEES ET SON EMULTION DE BOLETS	28. --

Garniture : Pommes frites, allumettes, pommes nature ou riz

LES SPECIALITES DE LA MAISON

165	CUISSES DE GRENOUILLES provençale	25. --
158	SOURIS D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES	22.50
122	TARTARE DE BOEUF selon votre goût	26. --
161	COQ AU VIN `` un plat traditionnel ``	20.50
162	POULET AU PANIER Frites	18. --

LES PATES

150	TAGLIATELLES POULARDE (Poulet, champignons, tomate, crème, piment)	18.50
151	TAGLIATELLES POULARDE ½ Portion	13.50
152	PATES AU PESTO	15.--
155	PATES A L'ARRIABIATA	16.--
153	PATES CARBONARA	16.50

LES VIANDES

116	STEAK DE BOEUF 160 gr.	23.50
124	ENTRECOTE DE BŒUF 200 gr.	32.50
125	TOURNEDOS DE BŒUF 180 gr	39. --
121	SUPREME DE VOLAILLE AU CALVADOS	26. --
234	MEDAILLONS DE VEAU AUX CHANTERELLES	33. --
117	CÔTELETTE D'AGNEAUX A LA PROVENCE	38. --

Garniture : Légumes de saison et à choix :
Pâtes, riz, frites, allumettes ou gratin

LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

131	MORILLES	6.--	133	ECHALOTES	5. --
132	POIVRE VERT	5. --	135	BEURRE MAISON	3.50

LES FONDUES : dès 2 personnes servies à volonté jusqu'à 21h.30

Toutes les fondues sont servies avec petite salade mêlée du buffet

140	BRESSANE (Poulet)	27.--
141	POULARDE (Petits cubes de bœuf et bouillon de bœuf)	30.--
142	BOURGUIGNONNE (Bœuf)	30.--

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE ENVIE

Les Entrées froides

Composition de saumon fumé, symphonie de salades primeurs
Vinaigrette légère au balsamique
ou
Roulade de fois gras mi-cuit Maison et sa gelée au Sauternes
Réduction balsamique.
ou
Salade du maraîcher en bouquet
Gambas citronnées
Aceto balsamico aux fruits des bois.

Les Entrées chaudes

Coquilles-st-jacques panées et son
Émulsion de bolets.
ou
Risotto crémeux aux écrevisses
A l'huile de truffes.
ou
Rouelles de plie et sa rosace de saumon
Fumé, sauce safranée.

Les Plats principaux

Pavé de saumon et ses écrevisses en saumure.
ou
Cœur de filet de bœuf aux morilles
ou
Côtelettes d'agneau aux herbes
ou
Médaillons de veau aux chanterelles

Les Desserts

L'assiette gourmande du pâtissier
ou
Choix de fromage d'ici et d'ailleurs

Menu complet : 74.-- Menu avec une entrée froide 56.-- Menu avec une entrée chaude 64.--

MOTEL
RESTAURANT
LA POULARDE
ROMONT

www.lapoularde.com

OUVERT 7 / 7 JOURS

La brigade de cuisine et de service vous souhaite la bienvenue

Gabriel Cailleux : Chef de cuisine
Maurice Ayer : Sous-Chef de cuisine
Mickaël Payet : Chef de Service

****

Pour vos repas de famille ou entre amis :
Propositions de Menus

****

10 MOTELS AVEC CUISINE
14 CHAMBRES A DEUX LITS