



BIDART



Sébastien CARLIER et toute son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous proposer une gamme de produits artisanaux de qualité pour éveiller vos papilles

Menu du 11 au 16 Juin 2019

Mardi 11 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Andouillettes grillées sauce moutarde – Raie aux câpres - Boudin noir maison et ses pommes fruits braisées – Tomates Farcies – Omelette au piment vert et jambon de Bayonne - Hachis Parmentier – Saucisses Lentilles - Risotto moelleux aux Champignons – Moules Marinières – Merlu Grillé – Axoa d'Espelette – Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes - Purée de pommes de terre maison – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées

Mercredi 12 Juin

Poulet Bahia et son riz Blanc – Colombo de Porc – Riz Cantonnais - Dos de Morue à l'Espagnole – Blanquette de Veau à l'Ancienne - Merlu en pétales d'ail – Ravioles cèpes et truffe sauce au parmesan – Tomates Farcies – Lasagne Bolognaise – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes - Purée de pommes de terre maison – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées

Jeudi 13 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Rougail Saucisses – Boulette de Veau au Curry et lait de Coco – Aiguillettes de Canard aux fruits secs - Parmentier de Canard – Courgettes farcies – Cannelloni de Bœuf à la tomate - Tomates Farcies – Merlu Koskera – Brandade de Morue – Chipirons sautés à l'Espagnole – Axoa d'Espelette – Mousseline de patate douce - Pommes au Four – Tian de légumes – Galettes de Courgettes – Epinarde nature – Poêlée de légumes – Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Pommes de terre sautées – Piperade – Purée maison

Vendredi 14 Juin

Brandade de Morue Géante – Moules à l'Espagnole – Thon à la Basquaise – Poêlée de St Jacques aux petits légumes – Risotto au Pistou - Calamars à la Romaine - Piquillos farcis à la Morue – Dos de Saumon sauce Béarnaise – Endives au Jambon – Axoa d'Espelette - Chipirons sautés à l'Espagnole - Tomates Farcies - Croquettes de morue - Poêlée de légumes – Pommes de Terre sautées - Ratatouille - Tian de légumes – Galette de courgettes – Gratin Dauphinois

Samedi 15 Juin

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Tajine de Veau aux pruneaux – Parmentier de Canard – Pintade rôtie aux cèpes – Pommes Macaire - Filet de Merlu en pétales d'ail - Osso Bucco de Veau et ses tagliatelles - Ris de Veau aux morilles - Croquettes au Jambon - Filet de Bar et sa vierge de légumes – Pilons de poulet Tex Mex - Poêlée de cèpes – Poêlée de légumes grillés - Flan de légumes - Gratin Dauphinois - Gratin de courgettes - Endives braisées – Croquettes de Jambon - Tomates farcies - Tian de légumes - Purée Maison - pommes de terre sautées - Epinarde à la crème - Axoa d'Espelette – Pommes au four

Dimanche 16 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Poulet sauté aux Cacahuètes sauce sésame lait de coco et légumes thai – Croquettes de Jambon - Tomates farcies – Merlu grillé – Axoa d'Espelette – Gratin Dauphinois – Tian de légumes - Pommes de terre Sarladaises – Flan de légumes – Chipirons sautés à l'Espagnole – Pilons de poulet Tex Mex