

Restaurant La Voute Lorgues

Notre Menu du Soir et Dimanche et jours fériés

Entrée et Plat (ou) Plat et Dessert 32€

Entrée, Plat et Dessert 37€

NOS ENTREES:

NOS SOUPES :

10.90€

NOS PREMICES:

Raviole d'agneau et veau servi avec un jus de cuisson au Vin rouge du Var 12.90€

Assiette de Crabe et écrevisses servi avec olives Concombre et tomates 13.90€

Filet de Rouget servi une Polenta crémeuse au Roquefort et sauce citronnée 11.90€

St Jacques poêlées servies sur un risotto crémeux aux herbes, ail, poireaux et oignons **(Supplément de 2.50€ avec le menu)** 14.90€

Assiette avec Oeuf Poché, Poitrine de Porc, Boudin Noir, Brioche et une sauce au Vin Rouge et jus de veau 12.90€

Crottin de chèvre chaud sur brioche servi avec pancetta et olives noires 11.90€

NOS PLATS:

LA MER:

- Gâteau de Crabe et écrevisses, œuf Poché, Pommes de Terre, légumes du Jour et une sauce crémeuse au Vin Blanc 22.90€
- Trio de Poissons: St Jacques, Dorade et Rouget servi avec un risotto aux oignons, ail, poireaux, persil et avec une sauce crémeuse citronnée et Vin blanc 23.90€
- Filet de Rougets poêlées servies avec une polenta crémeuse au Roquefort et servi avec légumes du Jour et une sauce crémeuse au citron 20.90€
- Entre Terre et Mer : St Jacques poêlées servies avec Poitrine de Porc, boudin Noir, Pommes de Terre, légumes du Jour et une sauce au Vin Rouge du var **(supplement de 2€ avec le menu)** 24.90€

LA TERRE:

- Trio de Porc : filet de Porc, Poitrine de Porc, Boudin Noir et une raviole de veau et agneau servi Pommes de Terre à l'ail et romarin, Petits légumes du jour, un jus de cuisson 22.90€
- Risotto au deux fromages Chèvre et Roquefort, coriandre, basilic, ail, oignons, poireaux et légumes du jour (v) 20.90€
Soupe aux Oignons, ail servi avec
- Magret de Canard servi avec une purée de Pommes de Terre au Beurre, légumes du jour, et un jus de Veau et vin rouge 23.90€
- Agneau braisé de 5 heures en croute servi avec Pommes de Terre, légumes du Jour braisés servi avec un jus de cuisson réduit au Vin rouge 23.90€
- Pitivier au Roquefort, marmelade d'oignons et crottin de chèvre servi avec Pommes de terre et légumes Du Jour(v) 20.90€

NOS DOUCEURS:

(Nos desserts peuvent contenir des noix)

Crumble aux Pommes caramélisées, amandes servi avec une boule de Glace du Jour	10.90€
Crème Brulée à la Vanille servie avec Boule de glace du jour	10.90€
Fondant au Chocolat, et Boule de glace du jour (8 minutes de cuisson)	10.90€
Coupe de Glace: Sorbet Poire et pistache	9.90€
Gâteau opéra du chef avec une crème au Beurre, ganache chocolat à l'armagnac et boule De Glace du jour	10.90€
Poire pochée servie avec une Ganache au chocolat et armagnac et Sorbet à la Poire	10.90€
Pavlova avec une crème au beurre, framboises et boule de sorbet poire	10.90€
Café gourmand servi thé ou Café (supplement de 2.50€ avec le menu)	14.90€



tripadvisor®

Suivez nous sur Tripadvisor

Veuillez nous notifier de vos allergies avant chaque commandes Merci d'avance

Tous les œufs utilisés dans nos plats sont frais et proviennent de notre ferme

