

Restaurant La Voute Lorgues Notre Menu du Midi du Lundi
au Samedi Inclus **HORS JOURS FERIES**

Entrée et Plat (**ou**) Plat et Dessert **22€**

Entrée, Plat **et** Dessert **27€**

PLAT DU JOUR A PARTIR DE 11.90€

MENU ENFANT(-10ans): Plat, dessert et boisson 15.90€

NOS ENTREES:

NOS SOUPES:

*Velouté de Saumon et écrevisses (**V**) **12.90€**

NOS PREMICES:

*Carpaccio de St Jacques, Vinaigrette moutarde et Miel, Tomates cerises, citron, et cornichons **13.90€ (GF)**

*Terrine de foie gras avec brioche et poire **16.90€ (Supplement de 3€ avec le menu)**

*Poire rôtie, avec Fromage de chèvre, jambon cru vinaigrette au miel **12.90€**

*Assiette de Melon, Jambon Cru et une vinaigrette au Miel et Moutarde **13.90€ (GF)**

*Saumon Fumé , écrevisses avec petits légumes saumurés, Tomates, citron, et une vinaigrette au Miel **14.90€ (GF)**

*Parmentier mijoté de Boeuf(Origine france) et foie gras, sauce vin rouge **12.90€**

*St Jacques poêlées avec Un risotto aux herbes ,parmesan avec une sauce au Vin Blanc et citron crémeuse **15.90€ (GF) (3€ supplement avec Menu)**

*Raviole d'agneau, persil et foie gras servi avec une sauce aux herbes **13.90€**

*Assiette avec Boudin Noir, Poitrine de Porc et oeuf Poché **12.90€**

* Filet de Rouget, Purée de Pommes de Terre avec Persil et ail **12.90€**

*Assiette de Magret de Canard avec capres, cornichon, tomates, Vinaigrette au Miel **13.90€**

Nos plats du Jour et plat avec Menu

LA MER:

*Filet de Loup servi Linguinis aux herbes, ail, oignons, persil, basilic, Parmesan, petits légumes et une sauce Crèmeuse au Vin Blanc et citron **(Plat du jour seul à 19.90€)**

*Risotto de la Mer: saumon fumé, écrevisses, Poulpes, oignons, ail, Parmesan, Poireaux, petits légumes et une sauce crèmeuse au Vin Blanc et citronnée **(Plat du Jour seul à 23.90€)(Supplement 2€ menu)**

*St Jacques poêlées avec un risotto aux herbes,, oignons, poireaux , ail, légumes variés avec une sauce au Vin Blanc et citron crèmeuse **(plat du jour seul à 25.90€ (GF) (4€supplement avec Menu)**

LA TERRE:

*Risotto au fromage de chèvre, mascarpone, Parmesan, herbes de Provence, Basilic, Persil, Basilic, oignons, Poireaux, ail, légumes **(GF) (V)(Plat du jour seul à 11.90€)**

*Risotto Poitrine de Porc, ail, Fromage de chèvre, Parmesan, Oignons, Poireaux, Persil, herbes de provence, légumes et sauce au Vin Rouge du var **(GF)(Plat du jour seul à 14.90€)**

*Assiette Terrine de Foie gras, Magret de canard, jambon de parme, Melon, Fromage de chèvre, Parmesan Tomates cerises, Cornichons, capres, Brioche, Olives noires, pêche, poire et Une Vinaigrette moutarde et miel **Plat du Jour à 23.90€(Supplement de 2€ avec le menu)**

*Assiette de viandes: Filet de Porc, Poitrine de Porc, Agneau avec Pommes de Terre, Parmentier de veau, Légumes du jour et une sauce mijotée et réduite au Vin et herbes **(Plat du Jour seul à 20.90€) (GF)**

*Agneau braisé avec farce au Veau, persil et Foie Gras **(en croute)** cuit lentement au four, Pomme de Terre, légumes du jour et sauce au vin rouge du var et Romarin **(Plat seul à 24.90€) (avec un supplement menu de 3€)**

NOS DOUCEURS:

(Nos desserts peuvent contenir des noix)

- *Crumble de pommes et bananes sauce caramel et amandes servi avec une boule de Glace du Jour **10.90€ (v)**
- *Fondant au Chocolat et Boule de Glace du jour **10.90€ (V)**
- *Pain Perdu servi avec Bananes et Pommes, sauce caramel et avec une boule de glace du Jour **(V) 10.90€**
- *Cheesecake au Caramel et Vanille avec boule de glace du jour **10.90€**
- *Parfait au Cognac (dessert glacé) avec Petit Biscuit **10.90€ (V)**
- *Pancake avec sauce au Caramel et Glace à la Vanille **10.90€ (V)**
- *Poire Pochée servie avec une sauce au Chocolat et cognac et boule de Glace du jour **10.90€ (V)**
- *Coque au Chocolat, crème pâtissière pralinée avec pommes , boule de Glace du Jour **10.90€ (V)**
- *Creme brûlée servie avec une boule de Glace du Jour **10.90€ (V)**
- *Assiette gourmande, creme brulée, fondant au chocolat et deux autres desserts au choix du chef, avec thé ou Café **13.90€ (V)**
(Supplément de 3€ avec le menu)

GF: Sans Gluten

V: Végétarien



Suivez nous sur Tripadvisor

Veillez nous notifier de vos allergies avant chaque commande Merci d'avance

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

Tous nos plats et dessert sont fait maison

