

# VENTE À EMPORTER

JEUDI 18, VENDREDI 19 ET SAMEDI 20 AVRIL



## ENTRÉE

THON SAISI AU BARBECUE, VINAIGRETTE « PONZOU FERMENTÉ »  
RADIS DAIKON ET AUBERGINE EN AIGRE DOUX

*L'entrée se déguste tiède*



## PLAT

PALERON DE COCHON RÔTI, JUS TRANCHÉ À L'HUILE D'AMANDON  
MOUSSELINE ET FALLAFEL DE FÉVETTES, SEMOULE AUX AROMATES

*Le plat est à réchauffer à 150°C pendant 15 min.  
Le contenant passe au four, veillez à bien retirer le  
couvercle et le remplacer par une feuille d'aluminium.*



## DESSERT

CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION, GINGEMBRE AU CURCUMA  
GAVOTTE CROUSTILLANTE, GEL « PERSIL/PASSION »

*En arrivant placez votre dessert au frigo, puis  
sortez le 10 min avant de la déguster.*



Prix hors boisson 33€/personne

<https://restaurant-laparte.shop-and-go.fr>

Réservation via la boutique en ligne

Retrait de 10h30 à 12h30 et de 18h00 à 19h00