La table du Roi René

restaurant

DINER

L'ensemble de l'équipe vous souhaite la bienvenue !

Nos plats sont **élaborés sur place** à partir de **produits frais,**
ou par des **artisans locaux.**

PLAT
+ DESSERT

18,90€

Plats

- **Cassolette aubergine farcie à la grecque**
  Caviar d'aubergine, boulgour, féta, ail, aneth, persil, fleur de sel
- **Cassolette poivron à la portugaise**
  Chorizo doux, piment d'Espelette, morue, échalote d'Anjou, huile d'olive, crème safran
- **Cassolette lasagne traditionnelle**
  Viande de boeuf VBF*, sauce tomate, oignon, carotte, béchamel
- **Plat du jour**
- **Plat végétarien**

Desserts

Sélection du jour

Sauces

Beurre blanc / Échalotte d'Anjou
Fourme d'Ambert / Maître d'hôtel

Boissons

Anjou rouge		Rosé de Loire		Crémant de Loire	
75cl	18,50 €	75cl	15,50 €	75cl	18,50 €
37,5cl	11,50 €	37,5cl	10,50 €		

Profitez d'un large choix de boissons sans alcool à partir de **2,50 €**

MENU ENFANT
PLAT + DESSERT + BOISSON

11,80€

1

Choisissez votre dessert dans la vitrine enfant

- **Dessert de la sélection du jour**

2

Choisissez votre boisson dans la vitrine enfant

- Eau Vittel 50cl
- Oasis pocket 25cl

3

Commandez votre plat en caisse

- **Croustille de poulet**
  + accompagnement
- **Plat du jour**
  + accompagnement
- **Plat végétarien**

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est à votre disposition.

*Viande Bovine Française Mets végétariens

Prix nets | Taxes included