

SUR RESERVATION LA VEILLE, A EMPORTER OU SUR PLACE

Pour 2 personnes minimum

Servies dans les poêles à Paëlla (avec consigne pour l'emporter)



FIDEUA - 16€/PERSONNE

Gambas, mélange de fruits de mer, Moules d'Espagne, Poivrons, petits pois, haricots verts, anneaux de calamars Seiches, Blanc de Poulet émincé, pâtes Fideuà, Sauce secrète du Chef base fumet de Langoustines, Citron

ZARZUELA - 24€/PERSONNE

Filet de Rouget, Gambas, Calamar, Lotte, Dorade, Moules, Coques, Le tout flambés au Ricard, tomates & sauce secrète base fumet de Langoustines. Critron



PAELLA - 16€/ PERSONNE

Gambas, Mélange de fruits de Mer, moules d'Espagne, Poivrons, petits pois, haricots verts, calamars, seiches, Blanc de poulet émincé, riz rond & sauce secrète du Chef Base fumet de Langoustines, Citron



**BRASSERIE
LE FOULON**

Pour toutes vos occasions

Repas de groupe :

Anniversaire, mariage, baptême

Séminaire...

Nous pouvons vous proposer des solutions adaptées à vos besoins



Cocktail



Une cuisine élaborée en toutes occasions, faite avec passion, amour & respect de notre métier

Ainsi qu'un service de qualité professionnel & discret



SUR PLACE OU A EMPORTER

LA SUGGESTION DU CHEF: 19 €

**Les 5 Gambas entières grillées à la plancha persillade,
frites maison, salade verte.**

LES PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE: 11,50 €

LUNDI 4 AVRIL 2022

**Sauté de blanc de poulet façon blanquette, riz basmati
& brunoise de légumes**

MARDI 5 AVRIL 2022

**Médallions de filet mignon de porc, sauce muscat de Rivesaltes,
Purée de pommes de terre persillée**

MERCREDI 6 AVRIL 2022

**Brochettes de bœuf marinées grillées,
Frites maison & salade verte**

JEUDI 7 AVRIL 2022

**Ravioles de ricotta et épinards,
Crème basilic & emmental rapé**

VENDREDI 8 AVRIL 2022

Cassolette de Brandade de morue gratinée, Salade verte.

AFTER WORK SOIREE TAPAS

TOUS LES JEUDIS ET VENDREDIS SOIRS DE 18H00 A 20H00

TOUS LES SAMEDIS DE 11H00 A 14H00