

Menu Terroir au Déjeuner – Août

Du Mercredi au Samedi de 12h00 à 14h00



Gardianne de taureau Bio AOP Camargue, riz de Camargue étuvé

Ou

Aïoli d'encornets rouges du Grau-du-Roi

Ou

Carpaccio de taureau Bio AOP Camargue, coleslaw



Abricot du Gard / Romarin / Sablé

Ou

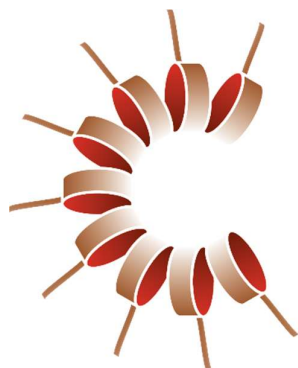
Chèvre de la fromagerie des Loubes



Nos Menus

En 2 Services : Plat & Dessert (sauf dimanche midi et jour férié) 25.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert, sirop à l'eau 14.00€



**le Collège
Culinaire
de France**

Prix Nets / Liste des allergènes sur demande



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

Menu Terroir au Déjeuner – Août

Du Mercredi au Samedi de 12h00 à 14h00



Gardianne de taureau Bio AOP Camargue, riz de Camargue étuvé

Ou

Aïoli d'encornets rouges du Grau-du-Roi

Ou

Carpaccio de taureau Bio AOP Camargue, coleslaw



Abricot du Gard / Romarin / Sablé

Ou

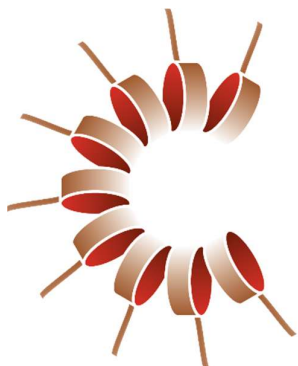
Chèvre de la fromagerie des Loubes



Nos Menus

En 2 Services : Plat & Dessert (sauf dimanche midi et jour férié) 25.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert, sirop à l'eau 14.00€



**le Collège
Culinaire
de France**

Prix Nets / Liste des allergènes sur demande



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE