



Mama Trøtter
Resto Boutique

MANGEAILLES D'ÉPOQUE 32€
Samedi 30 et dimanche 31 août 2025

FÊTE À 4 PLATS

Les petits pains du jouvenceau
commençons avec un pain au léger goût d'ail

Soupe de Tyrion
Soupe verte aux légumes du Pilat

ou

L'Arboulastre
Délice au herbes fraîches et aux oeufs

Tuffahinya
Poulet aux citrons et mijotés de haricots à la graisse de canard

ou

La Tourte de l'aïeule
Feuilleté aux légumes et oignons confits

La Dariole
Flan à la noisette et au caramel

ou

Le Taillis
*Gâteau moelleux aux pommes
rissolées et aux épices*

CUISINE DE SAISON

BIO & LOCAL

FAIT MAISON

VEGAN FRIENDLY

ÉTHIQUE

SLOW FOOD

APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS

DÉMARCHE INCLUSIVE

ZÉRO DÉCHET



BOISSONS DE FÊTE

Jus aux épices 4€

Le Claret (vin au miel) 5€

MENU PETIT JOUVENCEAU

OU JOUVENCELLE

- de 10ans 16€

Plat Dessert et boisson

LE MENU COMPLET EST PROPOSÉ
VENDREDI 29 ET SAMEDI 30 AU SOIR

SAMEDI ET DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

FORMULE MANGEAILLE PLAT ET DESSERT 20€

Nous cuisinons avec des produits frais, il se peut que nous devions changer la recette pour cause d'approvisionnement

Origine des Viandes bovines :
Gaec des Hirondelles, à Pélussin (42), France.
Origine des légumes :
Le Potager d'Olivier à Pélussin (42), France.

PRIX NET TVA ET SERVICE COMPRIS