

**VENTE A EMPORTER**  
**Du Lundi au Vendredi midi**  
**à récupérer sur place entre 12h00 et 13h30**



**Formules du Jour**

**Lundi 3 mai 2021 :**

Rôti de veau mariné aux herbes de Provence  
Ou Pêche du jour

**Mardi 4 mai 2021 :**

Suprême de volaille rôtie, crème de champignons de Paris  
ou Pêche du jour

**Mercredi 5 mai :**

Sauté de porc au curry, riz basmati  
ou Pêche du jour

**Jeudi 6 mai:**

Paupiette de veau lardé, gratin dauphinois  
ou Pêche du jour

**Vendredi 7 mai :**

Mixed-grill, sauce barbecue  
ou Pêche du jour

**Plat du Jour : 10€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12,9€**

**Entrée + Plat + Dessert : 15,5€**

**A la Carte :**

Salade Caesar	10€
Tartare de St Jacques aux agrumes, condiment tomate verte, potatoes et salade	12,5€
Burger bœuf façon Classic (bœuf/bacon/cheddar), potatoes et salade	11€
Burger steak végétal tomate/basilic, cheddar, sauce pesto, potatoes et salade	11€
Souris d'agneau rôtie, jus au thym et sa garniture	13,5€

**Également vente de boissons :**

Sauvignon Petit Clément- vin blanc	12€ la bouteille
Saint Véran Gael Martin- vin blanc	13€ la bouteille
Macon vergisson Guerrin et Fils- vin blanc	16€ la bouteille
Cotes de Provence Golfe de St Tropez, 37,5cl- vin rosé	8€ la bouteille
Clos des Calades, Languedoc Pic Tetu 2019- vin rouge	15€ la bouteille
Brouilly, Château Terrière 2018 – vin rouge	14€ la bouteille
Soft : Perrier, Coca, Orangina, Eau Plate	1 à 1,5€
Bière artisanale Terre de Bières ( Ambrée, caladoise, Printemps ...)	3,5€

**Sur réservation : 04 74 07 89 30 Ou 06 61 71 43 69**

**La Table de Maxime**

88 rue des chantiers du Beaujolais - 69400 Limas