Sylvie et Bruno vous souhaitent la bienvenue

La Table de l'Epaule

Cuisine traditionnelle, produits frais et de saison

Fait Maison

Bon appétit

Carte renouvelée tous les mois

Tickets restaurants acceptés

18 place de l'église 28320 Gallardon

Réservation : 02 37 31 00 07

Prix service compris

Menus du 3 au 6 mars 2021

La table de l'épaule ,18 place de l'église 28320 Gallardon

POUR VOS RÉSERVATIONS :

- PAR TÉLÉPHONE AU 02.37.31.00.07
- SUR NOTRE PAGE FACEBOOK (@tabledelepaule)

NOUS VOUS CONFIRMERONS CHAQUE COMMANDE.

À EMPORTER LE MATIN **DE 11H30 À 13H00** ET LE SOIR (VENDREDI ET SAMEDI) **DE 16H30 À 18H00**.

LIVRAISON UNIQUEMENT LE MIDI DANS NOTRE SECTEUR.

Ardoise « semaine » du mardi au vendredi

(midi uniquement sauf vendredi midi et soir)

Entrée : 3 € / Plat : 10 € / Dessert : 3 €

Formule bistrot (tous les jours)

13 €

Menu « week-end » le samedi (midi et soir)

Plat : 17 €

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert : 22 €

Entrée / Plat / Dessert : 27 €

Menu enfant (tous les jours)

9 €

Ardoise « semaine »

Du mercredi au vendredi :

- Plat : Andouillette de Troyes avec sauce chaource, purée de pommes de terre et salade.

Mercredi :

- Quiche au surimi et au curry avec salade.
- Carbonnade de bœuf à la bière et linguine.
- Baba au rhum des îles avec chantilly.

Jeudi :

- Salade César aux copeaux de parmesan.
- Filet de perche avec risotto aux champignons et sauce paprika.
- Crumble de fruits rouges et son coulis.

Nous vous proposons nos plats à emporter, une nouvelle aventure …

Vendredi (midi et soir) :

- Timbale de thon et d'avocat mayonnaise sur salade.
- Escalope de volaille savoyarde au reblochon avec pommes vapeur.
- Tarte aux pommes à l'Alsacienne.

Menu « week-end »

- Terrine de saumon et noix de Saint-Jacques avec sauce scandinave.
  OU Brick de foie gras de canard aux pommes avec vinaigrette aux noix.
- Waterzooï de poissons (dos de lieu, lotte, rouget) aux légumes avec sauce crémée.
  OU Rognon de veau poêlé à la moutarde de Meaux avec écrasé de pommes de terre.
- Vacherin glacé à la vanille avec sauce caramel.
  OU Entremet au chocolat et croustillant praliné avec sauce à la crème de Baileys.

Formule bistrot

- Burger de bœuf au crottin de chèvre de Bailleau (fromagerie locale), frites maison et salade verte.
  OU
- Salade de truite fumée avec œuf poché et légumes.

Menu enfant

- Burger cheddar avec frites maison et salade verte.

Les petits « plus » :

Bruno vous propose de réaliser vos gâteaux d'anniversaire de saison

Sylvie vous propose différents vins pour accompagner vos plats

Nous vous proposons nos plats à emporter, une nouvelle aventure …