

Restaurant Le Cloître

Chers clients,

Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions.

Nous vous demandons de porter votre masque pour tous vos déplacements dans l'établissement, de respecter un mètre de distance avec notre équipe et les autres clients et de vous laver les mains régulièrement.

Le paiement de votre addition s'effectuera à votre table et le paiement sans contact est à privilégier.

Vos demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation.



Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux

Menus

MENU DU MARCHÉ - MIDI

Semaine du 02/06 au 06/06

Entrée – plat ou plat – dessert : 24 €

Entrée, plat, dessert : 29 €

Trilogie de volaille, chutney de saison et coulis piquillos

Ou

Soupe de melon au muscat de Rivesaltes, brochettes mozzarella et jambon de Pays

Pavé de sandre cuit vapeur, tombée de fèves, petits pois au citron et portugaise crémée

Ou

Quasi de veau rôti, caviar d'aubergine fumée, pomme de terre confite, sauce pesto roquette

Assiette de fromages de la région

Ou

Eclair chocolat blanc, framboises

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet Fermier

Ou

Cheeseburger sauce cocktail

Frites/purée de légumes

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

*Tartelette aux légumes de saison,
crème montée aux herbes*

Ou

*Tofu pané, wok de légumes et
bouillon citronnelle gingembre*

Menus

MENU DU MARCHE - SOIR

Semaine du 02/06 au 08/06

Menu 4 plats : 36 €

Trilogie de volaille, chutney de saison et coulis piquillos

Ou

Soupe de melon au muscat de Rivesaltes, brochettes mozzarella et jambon de Pays

Pavé de sandre cuit vapeur, tombée de fèves, petits pois au citron et portugaise crémée

Ou

Quasi de veau rôti, caviar d'aubergine fumée, pomme de terre confite, sauce pesto roquette

Chariot de fromages

Eclair chocolat blanc, framboises

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet Fermier

Ou

Cheeseburger sauce cocktail

Frites/purée de légumes

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

*Tartelette aux légumes de saison,
crème montée aux herbes*

Ou

*Tofu pané, wok de légumes et
bouillon citronnelle gingembre*