

RAGUENEAU

Restaurant - Bar - Snack - Salon de Thé

*La Carte du
Snack Chic*

RAGUENEAU

Restaurant - Bar - Snack - Salon de Thé

Les Tartines Gourmandes de Ragueneau

La Tartine Jambon de Cyprien Ragueneau

*Confit d'Oignons, Jambon Blanc Torchon, Comté, Tomates, Salade
Onions, Ham, Comté Cheese, Tomatoes, Salad*

9,70

La Tartine Mozzarella d'Henri Le Bret

*Tomates, Mozzarella, Olives, Basilic, Salade
Tomatoes, Onions, Mozzarella Cheese, Olives, Basil, Salad*

9,60

La Tartine Chèvre de Christian de Neuville

*Chèvre Frais, Herbes, Noix, Pruneaux, Tomates Confites, Magret Fumé,
Salade
Goat Cheese, Herbs, Walnuts, Prunes, Tomatoes, Smoked Breast of Duck,
Salad*

9,80

La Tartine Saumon de Montfleury

*Saumon Frais Mariné, Aneth, Fenouil, Huile d'Olive, Citron, Salade
Marinated Salmon, Dill, Fennel, Olive Oil & Lemon, Salad*

9,50

La Tartine Reblochon du Comte de Guiche

*Confit d'Oignons, Lardons, Pommes de Terre, Reblochon, Salade
Onions, Diced Bacon, Potatoes, Reblochon Cheese, Salad*

9,80

*Le Croque Monsieur des Mousquetaires**

*Jambon Blanc torchon, Fromage Râpé, Crème Fraîche, Salade
Ham, Swiss Cheese, Rustic Bread and Cream, Salad*

9,90

**Hors Menu*

Les Quiches Salées de(s) Cyrano(s)

La Quiche Lardons de Constant Coquelin

Lardons, Fromage Râpé, Crème, Salade

Swiss Cheese, Bacon, Cream, Salad

10,50

La Quiche Poulet de Daniel Sorano

Poulet, Citron Confit, Olives Vertes, Crème, Salade

Chicken Breast, Lemon, Olives, Cream, Salad

11,00

La Quiche Saumon d'André Brunot

Saumon, Epinards, Crème Salade

Salmon, Spinach, Cream, Salad

11,00

La Quiche Chèvre de Maurice Escande

Chèvre Frais, Courgette, Curry, Crème, Salade

Goat Cheese, Zucchini, Curry, Cream, Salad

10,50

La Quiche Crabe de Pierre Dux

Chair de Crabe, Surimi, Brocoli, Crème, Salade

Crab and Surimi, Broccoli, Cream, Salad

11,00

La Quiche selon l'Humeur de Paul Emile Deiber

Quiche of the Day

10,50

Tourte de Cyrano

*La Tourte au Confit de Canard de Cyrano de Bergerac**

Gratin de Pomme de Terre, Confit de Canard, Fromage Râpé, Salade

Duck and Potato Pot Pie

11,30

**Hors Menu*

RAGUENEAU

Restaurant - Bar - Snack - Salon de Thé

Les Salades de Jean-Baptiste

La Salade au Poulet du Bourgeois Gentilhomme

Mesclun, Iceberg, Tomate, Blanc de Volaille, Artichauts, Croûtons, Raisins Secs

Salad, Tomato, Chicken Breast, Croutons, Parmesan Cheese, Artichoke Heart

11,00

La Salade de Saumon Frais des Femmes Savantes

Mesclun, Tomate, Avocat, Saumon Mariné, Concombre, Olives, Aneth

Salad, Tomato, Avocado, Marinated Salmon, Cucumber, Olives, Dill

11,00

La Salade Jambon & Comté du Mariage Forcé

Mesclun, Tomate, Maïs, Jambon, comté, Œuf Dur, Concombre

Salad, Tomato, Corn, Ham, Comté Cheese, Hard Boiled Egg, Cucumber

10,80

La Salade de Chèvre Frais de la Pastorale Comique

Mesclun, Tomate, Raisins Secs, Concombre, Noix, Chèvre sur Toast

Salad, Tomato, Cucumber, Walnuts, goat Cheese on Bread

10,80

*La Salade au Foie Gras de Canard des Amants Magnifiques**

Mesclun, Tomate, Champignons, Pomme de Terre, Noix, Artichauts, Magret Fumé, Gésier, Jambon de Pays, Foie Gras de Canard

Salad, Tomato, Mushrooms, Potato, Walnuts, Artichoke, Country Ham, Foie Gras

13,00

La Salade de Pâtes de l'Amour Peintre

Penne, Pistou, Courgette Grillée, Tomate Cerise, Féta, Olives Noires

Pasta, Basil, Zucchini, Tomato, Feta Cheese, Olives

10,80

Suppl Vinaigrette

0,30

**Hors Menu*

Les Douceurs du Pâtissier Poète

*Tarte de Fruits Frais**

Fresh Fruit Tart

5,80

Tarte Crumble aux Fruits Rouges

Red Fruit Tart & Crumble

5,50

Tarte aux Pommes

Apple Tart

5,50

Tarte aux Mirabelles & Amandes

Yellow Plum & Almond Tart

5,50

Tarte aux Poires Chocolat

Chocolate and Pear Tart

5,50

Tarte au Citron

Lemon Tart

5,50

Tarte aux Pêches & Framboises

Peach and Raspberry Tart

5,50

Tartelette Amandine (Framboise ou Pomme)

Amandine Tart (Raspberry or Apple)

5,50

Tarte des Cadets de Gascogne

Apple and Walnut Tart

5,50

Nos « Desserts-Suggestions »

Selection of Tarts & Pastries

5,80

**Hors Menu*

RAGUENEAU

Restaurant - Bar - Snack - Salon de Thé

Toujours des Douceurs...

*Profiteroles au Chocolat**

*Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate**

6,00

Salade Fruits Frais

Fresh Fruit Salad

4,90

Brownie au Chocolat

Chocolate Brownie

4,90

*Fondant au Chocolat Noir**

7,00

*Millefeuille au Sucre**

6,00

Opéra

Biscuit Amande au Café, Ganache Chocolat & Crème Café

Coffee and Chocolate Cake

6,00

Croustillant Royal Chocolat

Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat Noir, Croustillant Praliné

Chocolate Cake

6,00

Fromage Blanc & son Coulis de Framboise

Soft Cream Cheese and Raspberry Sauce

4,90

*Clafoutis aux Framboises « Tradition »**

Warm Raspberry Cake

5,50

**Hors Menu*