

NOTRE CARTE DE ROOM SERVICE

De la gamme « TYBOCAL »,

Plats cuisinés individuels en bocaux, de fabrication locale et artisanale

Service de 12h00 à 22h00

LES TARTINABLES 5€

Courgettes et Sésames caramélisées – 100g

Carottes aux éclats de cacahuètes – 100g

LES ENTRÉES 6€

Crumble d'aubergines – 150g

Tatin de tomates et échalotes confites – 150g

Tatin de potiron et noisettes – 150g

Tatin d'endives caramélisées, pommes et châtaignes – 150g

LES SOUPES CHAUDES 8€

Velouté de carottes saveur Indiennes – 260g

LES SOUPES FRAICHES 8€

Gaspacho – 170g

Soupe de courgettes aux agrumes – 170g

LES PLATS 11€

Choux vert braisé, porc au cidre – 280g

Curry de lentilles et émincé de volaille – 280g

Purée de courgettes et porc aigre douce – 280g

Aloo Bombay (Pommes de terre) et poulet Massala – 310g

Dahl de lentilles corail – 310g

Parmentier de morue – 310g

Cuisiné de poisson sauce Thaïe – 310g

Prix nets – Pain et service compris

LES DESSERTS 6€

Crêpes saveur poire chocolat – 140g

Tart'y crème chocolat noir, sauce caramel au beurre salé – 160g

Tart'y crème chocolat noir et coco – 160g

Tatin pommes caramel – 160g

Salade de fruits exotiques

Fromage blanc avec graines de Goji et coulis de mangue

PROFITEZ DES FORMULES

« TYBOCAL »

Formule 2 bocaux 16€

Formule 3 bocaux 21€

Prix nets – Pain et service compris