



C'EST LA REPRISE !!

Le Restaurant La CONCIERGERIE ANDRÉZIEUX
vous propose un service à Emporter et en Livraison*
du lundi au samedi, midi et soir

PASSEZ VOTRE COMMANDE :

Pour le midi de 10h à 12h30

Pour le soir de 17h à 21h

Par téléphone : 04 77 74 61 86 ou 06 21 83 14 09

Par mail : laconciergerie@yahoo.fr

À EMPORTER :

Horaires d'ouverture : de 11h30 à 14h / de 18h30 à 21h

Adresse : ZAC des MURONS - CLUB 42

42160 Andrézieux-Bouthéon

***EN LIVRAISON :**

À partir de 60€

Dans les communes : Andrézieux-Bouthéon, Veauce,
Saint-Just Saint-Rambert et La Fouillouse.

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS :

CB / Chèque / Espèces si appoint / Règlement à distance via LYF-PAY

Dans le plus strict respect des normes d'hygiène dues au Covid-19





UN MENU DU JOUR

Plat et dessert 13,90€

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI ET SOIR

Cuisiné tous les jours à base de produits frais et locaux

À LA CARTE

NOS BURGERS MAISON 14,90 €

Sauce burger maison, Pain artisanal Fariner, Steak Haché maison (180g) (RAV Limousine VBF), Bacon, Tomate Salade Oignons rouges,

> SERVIS AVEC FRITES MAISON

BURGER CONCIERGERIE (Cheddar Ferme Wyke)

BURGER FOREZIEN (Foumre d'Ambert AOP--63)

BURGER AUVERGNAT (Cantal Entre Deux- AOP)

LES SALADES GOURMANDES

LA FORÉZIENNE 14,90€

(Saucisson à cuire (Chazal) Œuf mollet Lardons, Rapée gratinées à la Fourme)

LA BIG CÉSAR 14,90€

(Crevettes, Poulet croustillant (Volaille Française), Copeaux de Grana, Sauce Anchois Parmesan)

LES TARTARES

TARTARE DE BŒUF MAISON 16,90 €

TARTARE DE SAUMON MAISON 16,90 €

UN PLAT « CANAILLE » : SAUCISSE D'HERBES (Berthollet) et ALIGOT MAISON 12,90€

LES GRENOUILLES EN PERSILLADES 16,90 €

> ACCOMPAGNÉS DE RAPÉES DE POMME DE TERRE MAISON

DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS 4,90€

TIRAMISU FRAMBOISES 4,90€

TARTE AUX PRALINES ROSE 4,90 €

Dans le plus strict respect des normes d'hygiène dues au Covid-19



LE SEMAINIER

du lundi 11 au vendredi 15 mai -

Lundi 11 mai	Veau façon Marengo, carottes, champignons et pomme de terre	Pana Cotta, chocolat blanc Weiss et fruits de la passion
Mardi 12 mai	Canard laqué au soja et saké, Riz cantonais	Ile flottante aux pralines roses
Mercredi 13 mai	Jambon braisé au four, râpées de pomme de terre maison, royale de carottes	Nage d'agrumes
Jeudi 14 mai	Blanquette de poulet fermier au lait de Coco et Curry, brocolis et fettucine (maison Cornand)	Moelleux au Chocolat Weiss, crème anglaise
Vendredi 15 mai	Parmentier de Saumon au beurre blanc safrané	Tarte citron meringuée

Dans le plus strict respect des normes d'hygiène dues au Covid-19

