

Maison SAVOURE

Suggestion de la semaine **13.80 €**
Formule express - suggestion & dessert du moment **20.00€**

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Les planches apéritives

Planche de charcuteries et fromages affinés	22.00
De la fromagerie Bouchet à Beaumont	
Planche de charcuteries en chiffonnade et terrine	20.00
Planche fromages affinés	18.00
De la fromagerie Bouchet à Beaumont	
Planche de croustillants de gambas	20.00
Sauce Thaï (10 pièces)	
Terrine à partager	8.50
Terrine aux choix	

SIDES

Légumes	6.00
Croquants de saison	
Pommes frites	5.00
Maison	
Polenta	5.00
Crémeuse	
Salade Verte	5.00
Jeunes pousses	

LES ENTREES



Déclinaison de tomates plein champs	14.00
Mozzarella Burratina, huile d'olive, basilic frais	
Croustillants de Gambas au Carry	14.00
Coriandre et menthe fraîche, sauce Thaï	
Gaspacho de Tomate	12.50
Chèvre frais, croutons à l'ail	

LES PLATS



Salade césar	16.00
Poulet grillé, tomate, parmesan, bacon	
Tartare de bœuf Limousin	19.50
Assaisonnement bistrot, pommes frites	
Burger de bœuf	17.00
Cheddar, bacon, pommes frites	
Magret de canard « Apicius »	26.00
Jus aux épices douces et miel, polenta crémeuse	
Dos de merlu des cotes bretonnes	23.00
Tombées d'épinards, légumes niçois ratatouille, sauce vierge au thym	
Tataki de thon « cuit minute »	26.00
Légumes croquants, sésame, soja, douceur de wasabi	



La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne.

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison SAVOURE

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT



6.80

De la fromagerie
Bouchet à Beaumont

MENU ENFANTS

Filet de poulet, accompagnement, dessert
Sirop à l'eau
13.50



GOURMANDISES MAISONS

Tarte Sablée Cacao, Cœur Coulant Chocolat	9.00
« Manjari »	
Glace caramel au sel de Guérande	
Composition de fruits de saison	9.00
Sorbet du moment	
Les incontournables Liègeois	8.50
Chocolat, café ou caramel, chantilly	
Tarte aux fraises	7.10
Tarte aux framboises	7.10
Tarte aux abricots	7.10
Tarte au citron meringuée	7.10
Tarte Saint Honoré	7.10
Paris Brest	7.10



CAFÉ GOURMAND

Café, Thé, Infusion
9.50
Assortiment de 4
mignardises maison



Découvrez nos
douceurs glacées

Découvrez notre sélection de pot de glace 140 ml 4.00
Le glacier « Atelier des Ecrins », situé dans la haute vallée de l'Avance dans les Alpes, au pied du Parc Naturel des Ecrins, Glaces créées Par Gérard Cabiron MOF desserts glacés

Vanille noix de pécan, Caramel brownies, Fraise Senga, Mangue, Orange carotte citron et Noix de coco copeaux de chocolat

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison SAVOURE

SOFT

COCKTAILS SOFTS

SURPRISE FRUITEE 10.00

Cocktail sans alcool à base de fruits
frais de saison



Pineapple Fizz 12.00

Jus d'ananas, sirop de citron,
limonade, menthe fraîche, citron vert

LES SOFTS

Jus ou Nectar de fruits Patrick Font 5.90

Bouteille de 25 cl
Tomate / Abricot / Fraise / Pêche de Vigne / mangue
Orange / Pomme Tentation / Ananas
/ Pamplemousse

Limonade – 25cl 3.00

Diabolo – 25cl 3.20

Coca Cola/ Coca Cola Zéro – 33cl 3.90

Orangina – 25cl 3.90

Schweppes Tonic, Agrumes – 25cl 3.90

FuzeTea Pêche – 25cl 3.90



BOISSONS CHAUDS



Café Nespresso 2.40

Café Double Nespresso 4.00

Capuccino 3.20

Latte Macchiato 3.90

Gourmandise Spéculos 4,20

Capuccino 3.20

Chocolat Chaud 3.90

Thé ou infusion Nunshen 3.90

EAUX MINÉRALES

Badoit / Evian – 50cl 3.80

Badoit / Evian – 100cl 5.60

Badoit / Evian – 33cl 3.00

Badoit / Evian avec sirop – 33cl 3.20



Punch du moment revisité 12.00

Base de Rhum brun Ockaert selon inspiration
du barman, jus de fruit

Apérol Spritz 9.00

Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

SPIRITUEUX

Gins

Gin Bombay Sapphire (40°) – 4 cl 7.00

Gin avec accompagnement 10.00

Eaux de Vie de Fruits

Chartreuse – 4 cl 7.00

Wiskys

Chivas Régal 12 ans (40°) – 4 cl 7.00

Chivas avec accompagnement 10.00

Jack Daniel's (40°) – 4 cl 7.00

Jack avec accompagnement 10.00

Maison SAVOURE

LES APÉRITIFS

LES BIÈRES PRESSIONS

Grimbergen, Blanche – 25 cl	4.00
Grimbergen, Blanche - 33 cl	5.20
Grimbergen, Blanche – 50 cl	7.50
Tiger Bock Kronenbourg – 25 cl	3.50
Tiger Bock Kronenbourg – 50 cl	6.50

CAVE

Martini, Campari – 6cl	4.10
Ricard – 2cl	4.10

LES BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe blonde – 33 cl	4.90
Ninkasi blanche – 33 cl	6.50
Ninkasi Ambrée – 33 cl	6.50
Carlsberg blonde – 33 cl	4.20
Desperados – 33 cl	5.00
Corona – 33 cl	6.00
Kronenbourg pur malt (-1% d'alcool) – 33 cl	4.50

LES EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Bau Frizzant de Muscat	5.20	26.00
D&D de Provence		
Prosecco	4.60	22.00
Extra Dry Elusia		
Champagne Lallier	10.00	39.00
Brut Grande Réserve		



VINS BLANCS

Cote du Rhône

La Garuste- Domaine Panéry

Côtes de Gascogne

Eté de Gascon- Domaine de Pellehaut

AOC Mâcon Chaîné

Les Camps Bardes- Domaine Berthier

AOC Chignin Vieilles Vignes

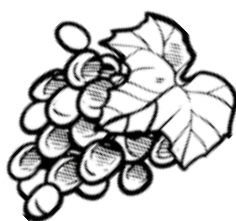
Domaine Berthollier

Chardonnay

Les Morgières- Domaine Garde

AOC Sancerre

Le Rochoy- Domaine Laporte



	Verre 12C	Pot 46 CL	bouteille 75CL
Cote du Rhône	5.00	16.00	24.00
Côtes de Gascogne	5.50		21.00
AOC Mâcon Chaîné	6.00	22.00	30.00
AOC Chignin Vieilles Vignes	6.00	22.00	30.00
Chardonnay	7.00	24.00	32.00
AOC Sancerre	8.00	27.00	38.00

VINS ROSÉS

Cote du Rhône

La Garuste- Domaine Panéry

AOC Côtes de Provence

Cuvée Love vin Bio- Château Léoube

VINS ROUGES

Cote du Rhône

La Garuste- Château Panéry

Classic Hérault

Moulin de Gassac- Domaine Daumas

AOC Costières de Nîmes

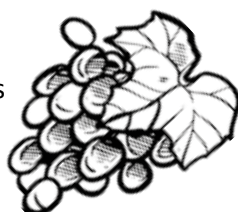
Les Perottes- Domaine Poulvarel

AOC Brouilly

Pollen- Domaine Perroud

AOC Crozes Hermitage

Mise en Bouche- Domaine Darnaud



	5.00	16.00	24.00
Classic Hérault	5.00	15.00	21.00
AOC Costières de Nîmes	6.00	21.00	28.00
AOC Brouilly	7.00	23.00	30.00
AOC Crozes Hermitage	8.00	27.00	36.50

Prix nets en euros, taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Maison SAVOURE

MENU DEGUSTATION

ENTREE, PLAT ET DESSERT : 39 €

Boisson non comprise

LES ENTREES

Croustillant de Gambas au Carry
Coriandre et menthe fraîche, sauce thaï

Gaspacho de Tomate
Chèvre frais, croutons à l'ail

LES PLATS

Magret de Canard « Apicius »
Jus aux épices douces et miel, polenta crémeuse

Dos de Merlu des Côtes Bretonnes
Tombée d'épinards, légumes niçois ratatouille, sauce
vierge au thym

LES DESSERTS

Tarte Sablée Cacao, Cœur Coulant Chocolat « Manjari »
Glace caramel au sel de Guérande

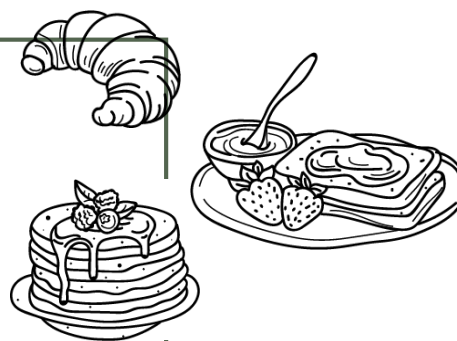
Composition de Fruits de Saison
Sorbet du moment

Maison SAVOURE

CLICK & COLLECT

Je commande sur
www.savoure-traiteur.fr

Je viens chercher ma
commande



NOTRE BOUTIQUE

BOISSONS

Jus de fruits litre

Patrick Font

Abricot Bergeron,
Orange, Raisin Rouge,
Pêche Jaune, Pomme

Vins

La Garuste - Domaine de Panéry

Blanc, rosé, rouge



Nos produits sélection Paul Bocuse

Cafés grains

Sensation, Inspiration, Harmonie

Cafés capsules

Sensation, Inspiration



Pâtes à Tartiner

Praliné rose, Caramel beurre salé, Amande noisette

Confitures

Fraises, Abricot, Myrtille