

Proposition de menus « Bastides en Fête »

Restaurants de Monflanquin

SAMEDI 19 OCTOBRE 2024

- [TERRASSE DES ARTS'CADES](#)

L'Assiette du Coin (25€).
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignon.
Confit de canard, frites, salade et crudités.
Cabécou toasté au miel.

- [LA MARMAILLE](#)

Tourtière à l'ancienne au confit de canard et aux cèpes (14€).

- [CREPERIE LA BASTIDE](#)

Menu « Bastides en fête » avec les produits du moment.

- [LA DAME DU LAC](#)

Assiette Monflanquinoise avec confit de canard IGP du Sud-Ouest, toast de cabécou, gésiers et lardons persillés, pommes grenaille (24€).

Sauté de veau aux pruneaux et miel, pommes de terre fondantes (17€).

- [LA BALDORIA](#)

Carte habituelle.

- [LE BISTROT DU PRINCE NOIR](#)

Carte habituelle avec son confit de canard.

- [L'EFFET MAISON](#)

Carte habituelle.

DIMANCHE 20 OCTOBRE 2024

- **TERRASSE DES ARTS'CADES**

L'Assiette du Coin (25€).

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignon.

Confit de canard, frites, salade et crudités.

Cabécou toasté au miel.

- **LA MARMAILLE**

Tourtière à l'ancienne au confit de canard et aux cèpes (14€).

- **CREPERIE LA BASTIDE**

Menu « Bastides en fête » avec les produits du moment.

- **LA DAME DU LAC**

Assiette Monflanquinoise avec confit de canard IGP du Sud-Ouest, toast de cabécou, gésiers et lardons persillés, pommes grenaille (24€).

Sauté de veau aux pruneaux et miel, pommes de terre fondantes (17€).

- **BASTIDE DES OLIVIERS**

Carte habituelle.

- **L'EFFET MAISON**

Carte habituelle.