

REPAS-SPECTACLE

Octobre 2025

AU MASTROQUET



MENU CABARET 54€

Crumble de poireaux et saucisse de Montbéliard
à la cancoillotte

ou

Marbré de saumon et
petite verrine de fromage frais au saumon fumé

ou

Douze escargots de Bourgogne

ou

Cassolette forestière à la crème et feuilleté aux
graines

—

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

ou

Filet de poulet
à la crème de comté

ou

Cheese Burger

ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot

ou

Coupe glacée Pompadour

A base de glace plombière, Grand-Marnier et
crème fouettée

ou

Tiramisu au café

ou

Cocktail de fruits frais

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

MENU TI-GRAYLOIS 14€

Terrine de légumes

ou

Jambon blanc

—

Saucisse de Francfort

ou

Fish and chips

ou

Burger kids

à base de steak haché, cheddar, tomate, sauce burger et frites

—

Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

MENU CHAMPARIS 64€

Foie gras de canard et confit de figues

ou

Médailon de brochet farci en Bellevue

ou

Nage de Saint-Jacques aux petits légumes

—

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

ou

Filet de poulet
à la crème de comté

ou

Cheese burger

ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot

ou

Coupe glacée Pompadour

A base de glace plombière, Grand-Marnier et
crème fouettée

ou

Tiramisu au café

ou

Cocktail de fruits frais

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel