

Vente à emporter du mardi 12 Janvier au samedi 16 Janvier

L'apéro pour 2 personnes :

- Le plateau de charcuterie ibérique 10 euros
- Le plateau de charcuterie ibérique, olives et fromages du moment 14 euros
- Le plateau festif : 4 bouchées / 1 pot à partager avec crackers / 1 mini cake 14 euros

Les entrées : 6 euros la portion

- Mendiant de légumes au potimarron
- Œuf aux champignons, carottes et pommes de terre

Les plats : 12 euros la portion

- Pastilla de canard à la dattes, légumes et bouillon
- Poisson du marché, jus d'oignons grillés, pâtes dentelles au parmesan

Les plats sur le pouce 12 euros la portion

- Pommes de terre au foin, saucisse fumée

Les desserts : 4,50 euros la portion

- Tartelette pistache et mangue
- Riz au lait, caramel et pommes

Les soupes : 9,50 euros le litre

- Soupe de légumes aux herbes et au curry

Divers

Le pot à partager	8 euros le pot
Le Foie Gras maison :	8 euros la portion de 100g
Le Foie Gras maison au cacao et à l'orange :	9,50 euros la portion de 100g

Les pots de confiture maison :	5 euros le pot de 250g
Gelée de pomme / Gelée de coings / Poire / Framboises et myrtilles au Kirsch	
Poire et fruits rouges / Mirabelles au Gewurztraminer / Pomme-Rhubarbe-Ananas	

Panettone (brioche aux fruits confits)	5 euros la pièce de 100g
--	--------------------------

La pâte à tartiner noisette et chocolat lait	5,50 euros le pot de 250g
--	---------------------------

Les Boissons

Café expresso	1,25 euros
Café allongé	1,50 euros
Thé Dammann Frères	1,60 euros

Ceylan / Darjeeling / Earl grey / Lapsong souchong / Gunpowder

Les eaux :

Badoit 1L / Cristaline 1,5 L	1 euro la bouteille
Badoit 33 cl / Cristaline 50 cl	0,60 euros la bouteille

Les jus de fruits Bissardon : tomate / orange / pêche de vigne / pomme / abricot	4 euros la bouteille de 25 cl
--	-------------------------------

Les cidres Fils de Pomme : Cidre Yuzu-Basilic / Cidre Hibiscus sureau	4,30 euros la bouteille de 33 cl
---	----------------------------------

Le cidre Le Manoir du Val :	5 euros la bouteille de 75 cl
-----------------------------	-------------------------------

Les bières de la brasserie Duplessis : Blanche au lin / Blonde / Ambrée / Cervoise	4 euros la bouteille de 33 cl
--	-------------------------------

N'hésitez pas à demander notre carte des vins !

Comment faire pour emporter un peu de La Longère à la maison ?

Vente à emporter du mardi au samedi (sauf le mercredi soir, le samedi soir et dimanche-lundi toute la journée)

Limite des commandes : jusqu'à 20h la veille (plats sur le pouce jusqu'à 11h le jour même)

Commande à récupérer du mardi au samedi de 11h30 à 13h
et le mardi, le jeudi, le vendredi de 18h à 19h le soir

Les commandes sont à passer par mail restaurantlalongere@gmail.com, au téléphone 02.32.60.29.83 (laissez un message nous vous rappellerons) ou par message sur la page facebook du restaurant.

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous contacter !

*Les produits proposés sont susceptibles de modifications suivant les quantités disponibles,
merci de votre compréhension.*