



Plats à emporter **du mardi 27 Avril au samedi 1^{ER} Mai 2021**

**Nous vous proposons des plats à emporter « fait maison »,
Produits frais et de qualité.**

Mardi 27 avril :

Un poisson au vert (suivant arrivage cabillaud ou barbue ou lieu)

14€ le plat

Mercredi 28 avril :

Le filet de mignon de porc en croûte feuilletée

14€ le plat

Jeudi 29 avril :

La tourte vigneronne (canard+veau marinés au vin blanc et foie gras)

14 le plat

Vendredi 30 avril :

La bouchée à la reine (ris de veau et poule) pâtes fraîches maison

14€ le plat

Samedi 1^{ER} Mai :

**La lotte, les coquilles St Jacques et gambas à la coriandre, citronnelle
gingembre et lait de coco**

14€ le plat

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Toutes nos viandes sont françaises.



Vous trouverez notre sélection de plats :

- sur notre site internet www.hotelhironnelle.com,
 - sur notre page Facebook
- L'Hironnelle, Hôtel et Restaurant, Malo-Les-Bains,**
- ou à la vitrine de notre établissement.

Pour vos commandes, veuillez nous contacter :

- par téléphone au **03 28 63 17 65**,
- ou tout simplement à la réception de l'hôtel,
- du lundi au samedi de 10H00 à 18H00,
- au plus tard 18H00 la veille pour le lendemain.

Les conditions de retraits sont les suivantes :

- du mardi au samedi entre 11H00 et 12H00

DESSERTS À EMPORTER : 4.00€

- Pailleté feuilleté au chocolat, macaron au citron, tartelette chocolat caramel,
- tartelette aux framboises (sur commande uniquement)
- La glace spéculoos « maison »...6€ les 500gr 12€ le kilo

PLATEAUX ET ASSIETTE DE FRUITS DE MER À EMPORTER !

« LANGOUSTE ROSE » de notre vivier 30.00€ pièce

**« Le saumon rose fumé ou mariné par nos soins
..... 3.20 € les 100 gr**