

Café Cour du Miracle
Friday Evening Menu

Starters/Entrees:

- Velouté de Carotte et Coriandre avec du pain/Cream of Carrot and Coriander Soup served with crusty bread (V)
- Crevettes avec avocat et salade/Prawn and Avocado cocktail with brown bread and butter

Main Course/Plats Chaud:

- ❖ Bœuf et champignons en croûte servi avec frites ou pommes de terre, et legumes ou salade /Beef & Mushroom pie – tender beef and mushrooms braised in gravy in a crusty pie case, served with chips or boiled potatoes and vegetables or salad
- ❖ Tarte aux Méditerranée (V) – poivrons, aubergines, oignon et ricotta servi avec frites ou pommes de terre, et legumes ou salade /Mediterranean Tart - a tart filled with peppers, aubergines, onions and ricotta cheese and topped with crunchy filo crumbs served with chips or boiled potatoes and vegetables or salad
- ❖ Poulet avec sauce “Espagnole” avec tagliatelles / Chicken in a “Spanish” style red wine, pepper and mushroom sauce served with tagliatelle
- ❖ Papillote de saumon au citron vert, vin blanc et sauce à la coriandre avec tagliatelle ou riz / Filet of salmon in a parcel with lime, coriander and white wine sauce served with tagliatelle or rice
- ❖ Chilli Con Carne avec riz et tacos / Chilli con Carne served with rice and taco chips
- ❖ Curry Poulet et champignons avec riz, poppadum et chutney / A rich and warming chicken and mushroom curry served with rice, a poppadum and mango chutney

Dessert:

- Dessert du jour/Dessert of the day
- OR/OU
- 2 boules Glace de Claude Thieret/2 scoops of our Artisan ice cream by Claude Thieret

=====

Entree, plat et dessert /Three course meal	-	18,00€
Entree et plat/Starter and Main course	-	15,00€
Plat et dessert/Main course and dessert	-	14,00€

=====

House wine offered in carafes of 25cl, 50cl or 1L - White, Rose or Red, or ask for a selection from our wine list