

Le Rig ha farz 9.80€

Jarret de bœuf, poitrine demi-sel, saucisse fraîche maison, légumes frais accompagnent bien sûr ce plat.

La poule au pot Henry IV 8.10€

Poule cuite au bouillon accompagnée de légumes frais du jardin et de riz cuit dans le bouillon de poule. Une sauce blanche à l'ancienne accompagne ce plat.

La choucroute des bouchers 9.00€

Saucisse fraîche maison, jarretons demi-sel, saucisson à l'ail et chou à choucroute cuisinée au riesling.

Crevette, pavé de saumon, filet de poisson blanc, filet de poisson fumé, accompagnée de choucroute cuisinée et beurre blanc.

Le cassoulet du Sud-Ouest 8.90€

Confit de canard maison, lard cuit, saucisson à l'ail et haricots blancs cuisinés avec une concassée de tomate à l'ail.

Le couscous Royal 9.20€

Morceaux de poulet, d'épaule et de poitrine d'agneau, merguez maison grillées, de légumes frais (carottes, navets, poivrons et courgettes) semoule aux raisins.

La paella de Valencia 9.00€

Poulet, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), chorizo et de riz safrané.

La paella del Mar 9.60€

Composée de gambas, pavé de saumon, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), chorizo et riz safrané.

Le cari de poulet 8.50€

Beaux morceaux de poulets marinés à l'épice Colombo et mijotés avec des poivrons et petits piments rouges. Ce plat Créole accompagné de riz antillais (amandes effilées, noix de coco et raisins).

Le colombo de porc 8.20€

Succulents morceaux d'échine de porc marinés dans du curry, mijotés avec du piment, des morceaux d'ananas. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati.

Le mijoté de porc au caramel 8.30€

Succulents morceaux d'échine de porc marinés et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat est accompagné de riz basmati.



9 Rue De Saint Brieuc 35137 Bédée

02.99.07.00.29 / 06.48.01.46.05

Lamaison-tygwen.bzh

Retrouvez nous sur Facebook



La Jambalaya 8.90€

filet de poulet, fines tranches de saucisses de Montbéliard et de chorizo, crevettes roses décortiquées, céleri branche, poivrons et riz au safrané.

Le rougail saucisses 8.80€

Un plat de LA RÉUNION légèrement épicé est composé de tranches de saucisses fumées, tranches de saucisses fraîches mijotés dans avec des oignons et tomates fraîches.

Ce plat est accompagné de riz basmati ou de riz Créole

Le tajine mille et une nuit 9.70€

morceaux d'agneau très tendres cuisinés avec des fruits secs (abricots, pruneaux, figues) et parfumés délicatement aux épices. Ce plat typique est servi avec de la semoule et des légumes

Le tajine de veau aux olives 9.50€

Composé de morceaux de veau parfumés au raz el hanout , cuisinés avec des citrons confits au sel. Plat servi avec de la semoule et des légumes.

Le tajine de poulet au citron 9.10€

morceaux de poulet parfumés aux épices, cuisinés avec des citrons confits au sel. Plat servi avec de la semoule et des légumes.

Le mijoté de veau forestier 8.90€

Composé de morceaux de veau très tendres mijotés dans une sauce à base de champignon et accompagnés de gratin dauphinois maison.

La cuisse de canard confite 8.70€

Cuisse de canard gras, confite, pomme sarladaise ou gratin dauphinois

Le cochon grillé 9.70€

Cochon grillé a souhait farce ratatouille pomme de terre au four

La raclette 9.50€

Charcuterie (jambon blanc , jambon cru , rosette
Saucisson ail, noix de porc fumé maison
250 gr de fromage a raclette 200 gr de pomme de terre cuite vapeur

Tous nos plats peuvent être livrés Chaud en caisson isotherme
Frais de livraison 10€ sur Bédée et Pleumeleuc
Autre commune a partir de 15€



9 Rue De Saint Briec 35137 Bédée

02.99.07.00.29 / 06.48.01.46.05

Lamaison-tygwen.bzh

Retrouvé nous sur Facebook

