



Le Rouge Gorges
Restaurant Traditionnel
Evènementiel – Salle de Réception

17 Rue du Coteau – ZA du Pré Neuf
49190 Gorges

Tél : 02.28.21.64.93 / 06.82.86.28.32

Mail : fabrice.roy16@orange.fr

Les plats uniques

**Prix par
personne**

Plateau de fruits de mer : Lys de Bretagne	31.00€
<i>1/2 tourteau, 5 langoustines, 5 crevettes gambas, 5 palourdes, 5 huîtres n°3, 30 gr de crevettes grises, 50 gr de bigorneaux, 3 bulots.</i>	
Tartiflette, salade et vinaigrette	7.90€
Moules marinières, frites	9.20€
Poulet basquaise	9.40€
Joue de porc à la lyonnaise	9.40€
Poule au pot	9.40€
Pot au feu	9.80€
Blanquette de veau	9.70€
Cuisse de canard confit au muscadet	9.80€
Bœuf carottes	9.40€
Colombo de poulet	9.80€
Cari de poulet	9.80€
Rougail Saucisses	9.50€
Massalé de bœuf <u>ou</u> poulet	9.80€
Chili con carne	9.40€
Tajine de poulet au citron	9.80€
Couscous royal	12.00€
Couscous de la mer	14.00€
Poulet yassa	9.80€
Bœuf bourguignon	9.80€
Kig ha farz	9.90€
Cassoulet	10.00€
Coq au vin	10.00€
Osso bucco	12.80€
Souris d'agneau aux herbes	14.00€
Côte de bœuf marchand de vin	14.00€
Choucroute	10.00€
Choucroute de la mer	14.00€
Jambalaya	10.00€
Paella Catalane	10.00€
Paella de la mer	14.00€
Jambon braisé au porto 20 personnes minimum	9.80€
Petit cochon de lait 20 personnes minimum	10.00€
Porcelet <u>ou</u> agneau en méchoui 40 personnes minimum, prestation complète	16.90€
Planchas à thèmes	de 10.00€ à 14.90€