

L'hôtel des Messageries
vous présente sa carte de Bocaux
L'hôtel des Messageries presents its jar list



*Retrouvez l'ambiance et la
cuisine
des Bistrots en Bocaux !
Feel the atmosphere*

PLATS / MEALS – 14,90 €

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Porc caramélisé, nouilles sautées Caramelized pork, sautéed noodles	
Volaille façon Colombo, riz parfumé Poultry in mild curry sauce & rice	
Saumon au citron confit, riz de Camargue IGP Salmon with lemon confit & rice	
Risotto aux champignons de saison Risotto with seasonal mushrooms	
Blanquette de veau, oignons confits, champignons, carottes et riz pilaf Veal in creamy sauce with small oignons, mushrooms, carrots and rice	

SOUPES / SOUPS - 12,60 €

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Soupe du potager Carrot, potao, leek & zucchini's soup with cumin		N/a
Soupe de Potimarron rôti au miel d'acacia et thym Roasted pumpkin soup with blossom honey & thyme		N/a

Formule Bocaux du Bistrot / plat + dessert : 21.40 €

Autres desserts : 4.50 €

Faisselle La Bressane & Miel
Compote Bonne Maman (selon moment : Pommes Vanille, Pêche & abricot Verveine)

DESSERTS / DESSERTS - 7,80 €

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Fondant de poire, chocolat « Bahibé Valrhona » Pear & dark chocolate cream	
Compotée aux fruits de saison et son biscuit tendre Soft crumble with seasonal fruits	
Crème vanilla, amandes torréfiées Custard cream, roasted almonds	
Panna Cotta aux fruits de saison Panna cotta with season fruits	

APÉRITIFS / APPETIZERS - 10,50 €

À partager à 2-3 personnes / to share for 2-3 people

Rillettes traditionnelles comme au Mans
Traditionnal pork rillettes like « au Mans »

Houmous à l'huile de sésame
Houmous prepared with sesame oil

Caviar d'Aubergines
Cold seasoned eggplant purée

Tapenade d'olives vertes
Jar selection – Ask the reception