

MENU
• 2021 •

LE ST JOSEPH
RESTAURANT

UN NOËL À CROQUER

Enchantez votre repas de Noël
avec nos suggestions
très gourmandes

L'EQUIPE DU ST JOSEPH



LES APÉRITIFS

Le mélange de cacahuètes maison 200 gr 9,00€

Les gougères à l'emmental 200 gr 6,00€

Le tarama maison 200 gr 14,00€

La saucisse sèche marinée à la truffe noire* 125 gr 12,00€

Les sablés au parmesan et sésame noir 200 gr 5,00€

LES ENTRÉES

Saumon label rouge façon gravlax 200 gr 22,00€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit 500 gr / 4 pers. 65,00€
ou Tranche de 100 gr 13,00€

Velouté de potimarron à l'huile de citron, chantilly Harenga & ciboulette 10,00€

ACCOMPAGNEMENT

Blinis à la farine de sarrasin maison 1,50€/pièce





LES PLATS DE FÊTES

Chapon farci aux châtaignes et herbes au jus de viande, mousseline de céleri 29,00€

St jacques rôties, blanquette de cèpes et champignons, riz noir, fumet au champagne 33,00€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Purée pommes de terre maison à la truffe noire* 6,00€/pers.

P'TIT PLAISIR

Riz au lait à la vanille, caramel de fruits exotiques 150gr 6,00€

SÉLECTION DE VINS À PRIX CAVISTE

Vin(s) à choisir sur place

*Tuber Mélanosporum





LE ST JOSEPH

RESTAURANT

100, boulevard de la République
92250 La Garenne Colombes

Tél. : 01 42 42 64 49

lesaintjoseph.restaurant@gmail.com

www.lesaintjoseph-restaurant.fr



 @st_joseph_resto

CONDITIONS DE COMMANDE

Les commandes seront prises en compte
jusqu'au **mercredi 22 décembre inclus.**

Le restaurant sera ouvert pour le retrait des commandes
jusqu'à 13h00 le 24 décembre.



IDÉE CADEAU

Offrez un bon cadeau pour un moment de
dégustation au St Joseph.

