

#### - RISTORANTE -**Cucina Cordon Bleu**

Cordon bleu cos'è ?

Il cordon bleu è un piatto simbolo della gastronomia francese. Composto da una cottoletta arrotolata con salumi e formaggi, il cordon bleu viene impanato e poi cotto. Tutti i nostri cordon bleu sono freschi e fatti con amore ogni giorno.

## I nostri cordon bleu

 $\dot{Gérard}$  Filetto di pollo, prosciutto bianco, la nostra crema di formaggio

9,90€

Babette Filetto di pollo, carne secca, la nostra crema di formaggio

9,90€

Brigitte Cotoletta di verdure, peperoni canditi, la nostra crema di formaggio 9,90€

Saison Nueva ricetta cordon bleu ogni inizio stagione

10,90€



Tutti i nostri cordon bleus sono al 100% senza glutine



da **13,90€** 

# 💸 I nostri extra 🛠 Contorni

Patate in palles* Condimenti del momento	4,00 €
Salse	
Ketchup	1,00 €
• Maionese*	1,00 €
• Mostarda*	1,00 €

È ancora più buono, con una buona guarnizione!



### Bevande

• Acqua piatta 33 cl		3,00 €
• Acqua gassata 33 cl		3,00 €
• Limonata fatta in casa 33 cl		4,00 €
• Cola fatta in casa 33 cl		4,00 €
• Tè freddo alla pesca 25 cl		4,00 €
• Cedro 33 cl		5,00 €
• Birre bionde 33 cl		5,00 €
Vino al calice : rosso, bianco,	rosato (Solo in loco)	5,00 €
bottiglia di vino : rosso, biano	co, rosato (Solo in loco)	25,00 €
		2,00 €

Non dimenticare mai, il piccolo rinfresco!



### Dolce

"Les madeleines de proust", delle nostre nonne !