







# DIFALUX

*Espace*  
**TRAITEUR**

## **M**enu de la semaine du 20 mars au 24 mars

*Afin de garantir la fraîcheur, nos plats ne sont préparés qu'à partir du mardi matin.  
La totalité du menu sera disponible dès l'après-midi.*

- Filets de truite saumonée, bouquetière de légumes,  
sauce vin blanc 12.50€  
 Film percé 180° 10/12'
- Duo de solettes, crème de moules tomatée à l'estragon 16.50€  
 À découvert 180° 10/12'
- Cœur de cabillaud rôti sur peau, moutarde à l'ancienne,  
tombée d'épinards 15.60€  
 Film percé 180° 10/12'
- Cuisses de lapin clapier aux pruneaux d'Agen 15.90€  
 À découvert 180° 10/12'
- Carbonnade à la Flamande 12.50€  
 Film percé 180° 14/15'
- Cuisse de canard confite haricots coco,  
bouillon de poule aux herbes fraîches 14.50€  
 À découvert 160° 12/15'