



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	33.00€
<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	9.10€
Moules marinières, frites	11.70€
Poulet basquaise	11.50€
Joue de porc à la lyonnaise	11.50€
Poule au pot	11.50€
Pot au feu	12.50€
Blanquette de veau	12.50€
Cuisse de canard confit au muscadet	12.50€
Bœuf carottes	11.50€
Colombo de poulet	12.50€
Cari de poulet	12.50€
Rougail Saucisses	12.50€
Massalé de bœuf <u>ou</u> poulet	12.50€
Chili con carne	12.50€
Tajine de poulet au citron	12.50€
Couscous royal	14.50€
Couscous de la mer	15.90€
Poulet yassa	12.50€
Bœuf bourguignon	12.70€
Kig ha farz	12.70€
Cassoulet	13.50€
Coq au vin	13.70€
Osso bucco	14.70€
Souris d'agneau aux herbes	15.90€
Côte de bœuf marchand de vin	17.90€
Choucroute	12.80€
Choucroute de la mer	15.90€
Jambalaya	12.50€
Paella Multicolore (poulet.)	12.50€
Paella de la mer	15.90€
Jambon braisé au porto 20 personnes minimum	12€
Petit cochon de lait 20 personnes minimum	15.90€
Porcelet <u>ou</u> agneau en méchoui 40 personnes minimum, prestation complète	19.80€
Planchas à thèmes	de 18.90€ à 24.90€