



BECHU LAPIERRE
NANTERRE

CARTE PLATEAUX REPAS PRINTEMPS 2026

2 Rue du Marché NANTERRE 92000
commercial@bechulapierrenanterre.fr

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

www.maisonlapierre.fr

GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



— MENU VIANDE —

Bresaola & tomatade aux olives de Provence
OU Rillettes de canard, petits cornichons croquants

Taboulé oriental à la menthe fraîche
&

Émincé d'un faux filet de bœuf
OU Suprême de volaille cuit aux épices

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Eclair au chocolat ou Café

— MENU POISSON —

Tomates & mozzarella, huile d'olive & basilic
OU Rillettes de thon, câpres capucine

Salade de pommes de terre nouvelles, haricots verts
&

Filet de truite saumonée en croûte de chèvre frais, amandes
OU Rascasse en belle-époque

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Flan Vanille

— MENU VÉGÉTARIEN —

Carottes des sables aux oranges sanguines & cerfeuil
OU Tzatziki de concombres au fromage frais, pain à l'orge malté

Haricots roses aux oignons de Roscoff
&

Œufs pochés mimosa
OU Tagliatelles de carotte multicolores

Portion de fromage affiné
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Salade de fruits frais

— MENU VIANDE—

Cornet de Bresaola, mascarpone, parmesan
& jeunes pousses de légumes
OU Tartinade de betteraves & framboises, magret fumé

Macédoine de légumes du jardin, pickles
&
Suprême de volaille farcie aux champignons
OU Pâté croûte Victor

Portion de fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines & beurre demi-sel

Salade de fruits exotiques

— MENU POISSON—

Gambas papillon, pamplemousse rose & pétales de tomate
OU Tarama "maison" à l'huile d'olive des Baux-de-Provence, pain de
mie grillé

Cœur d'artichaut, lentilles caviar
&
Côtelette de saumon fumé
OU Filets de rouget rôti

Portion de fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines & beurre demi-sel

Fromage blanc 0%, granola & coulis de fruits rouges

— MENU VÉGÉTARIEN —

Salade grecque aux olives de Kalamata, féta AOP
OU Baby chou-fleur, sauce tahini

Fregola Sarda
&
Légumes grillés au cumin autour d'un houmous
OU Aubergines grillées, concassée de tomate

Portion de fromage affiné & abricot moelleux
Petit pain graines & beurre demi-sel

Graines de chia, lait de coco & coulis de fruits rouges

GAMME HEALTHY

29.70€ H.T



GAMME PRESTIGE

44.00€ H.T



— MENU VIANDE —

Tournedos de magret de canard
& foie gras, brioche toastée, abricot moelleux

Émincé de noix de veau de lait, printanière de légumes verts

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU POISSON —

Duo de saumon fumé, gravlax
& Mascarpone au citron

Filet de bar grillé, bouquet de légumes & polenta

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

— MENU VÉGÉTARIEN —

Pointes d'asperge & jeunes carottes multicolores rôties,
huile & éclats de noisettes torréfiées

Millefeuille provençal de légumes du soleil

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment