



Les Tables D'UZEL Rue Branly

8, rue Branly, 25000 Besançon
03.81.52.58.95
Ouvert de 10h30 à 14h00

Les Tables D'UZEL Maison Du Parc

57, rue des Justices, 25000 Besançon
03.81.25.29.28
Ouvert de 11h30 à 14h00

Les Tables D'UZEL Rue de Dole

81, rue de Dole, 25000 Besançon
03.81.51.96.75
Ouvert de 11h30 à 14h00

Menu S6 du 4 Février au 8 Février 2019

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nos entrées	Crudités, charcuterie, entrées chaudes ... La variété au quotidien !				
Entrée chaude	Tarte aux fromages	Pizza maison	Quiche Lorraine	Nouvel an Chinois	Mouclade au safran et crème de poireaux
Nos viandes	Sauté de canard à l'orange	Joues de porc confites bourguignonne	Morbiflette	Samossas maison de bœuf aux épices Riz Cantonais	Rognons au Madère
	Boulettes d'Agneau sauce curry	Cuisse de lapin à l'estragon	Sauté de Bœuf provençal	Sauté de Poulet au soja frais et sauce aigre douce	Jambon braisé à l'ananas
	Trio de chipolatas aux herbes	Poulet 4/4 grillé aux épices	Escalope de dinde grillée au lait de coco et citron vert	Sauté de porc au caramel et gingembre	Filet de pintade sauce forestière
Nos poissons	Filet de poisson Bordelaise	Zarzuela du pêcheur à l'espagnole	Lasagne au thon	Accra de Morue et Beignets de crevettes sauce Chinoise	Filet de truite à l'aneth
Nos grillades	Tous les jours Steak Haché 100gr ou 150gr – Steak traditionnel - Entrecôte				
Nos légumes	Tous les jours pommes frites vous sont proposé ainsi qu'un assortiment varié de légumes !				
Nos fromages	Une large gamme de fromage et laitage soigneusement sélectionnée !				
Nos desserts	Fruits, entremets, pâtisseries... la gourmandise au rendez-vous !				

Présence de produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, pour plus d'informations concernant nos produits, un livret détaillant la liste de nos produits est disponible sur demande. Vous pouvez retrouver les valeurs nutritionnelles de nos produits sur demande. Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne nutritionniste. Dans le cadre de sa politique qualité, le château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

