



**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 S21 du 20 au 24 Mai 2019**

**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

<b>Nos entrées</b>	Crudités, charcuterie, entrées chaudes ... La variété au quotidien !				
<b>Entrée chaude</b>	Tarte aux fromages	Pizza maison	Quiche Lorraine	Tarte au Thon	Mouclade au safran et crème de poireaux
<b>Nos viandes</b>	Courgettes farcie	Filet de porc farci	<b>Brochettes de Bœuf mariné Rumsteak</b>	Pintade d'Uzel aux trompettes	Quenelles de Brochet sauce Nantua
	Bavette a l'échalote	Cuisse de lapin à l'estragon	Sauté de Bœuf provençal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Jambon braisé à l'ananas
	Navarin d'agneau	Poulet 4/4 rôti aux épices	Escalope de dinde grillée au lait de coco et citron vert	Cote de porc à la crème de Morbier	Magret de canard sauce poivres verts
<b>Nos poissons</b>	Steack de Thon provençal	Poisson Bordelaise	Lasagne de saumon chèvre épinard	Filet de cabillaud au beurre blanc	Filet de truite à l'aneth
<b>Nos grillades</b>	Tous les jours Steak Haché 100gr ou 150gr – Steak traditionnel - Entrecôte				
<b>Nos légumes</b>	Tous les jours pommes frites vous sont proposé ainsi qu'un assortiment varié de légumes !				
<b>Nos fromages</b>	Une large gamme de fromage et laitage soigneusement sélectionnée !				
<b>Nos desserts</b>	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.

