



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

Semaine S26 Menu du 24 juin au 28 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nos entrées	Crudités, charcuterie, entrées chaudes ... La variété au quotidien !				
Entrée chaude	Quiche lorraine	Pizza	Tarte tomate et chèvre	Menu grec	Tarte thon basilic
Nos viandes	Roti de dinde au romarin	Hachis Parmentier de canard salade verte	Saucisse de Montbéliard au jus	Moussaka Maison	Escalope de dinde au curry
	Blanquette de veau	Poulet 4/4 du château à la provençale	Brochette de dinde maison sauce Barbecue	Stifado Sauté de poulet d'uzel Grec	Trio de chipolatas du Haut Doubs
	Poivron farcie Maison (2X)	Cotes d'agneau aux herbes crème d'ail (X4)	Paleron de bœuf sauce échalote	Keftedes (Boulette de Bœuf au citron et Feta)	Cuisse de lapin à la moutarde ancienne
Nos poissons	Poisson bordelaise	Filet d'espadon au Chorizo	Aile de raie Grenobloise	Cabillaud a la grec Dés de Tomates, Olives noire, Dés de courgettes , Dés de Feta	Filet de truite saumoné fondue de poireaux
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.

