

La machine est lancée, très content de retrouver tant de clients.
Nous vous proposons des plats simples, sains et familiaux.
Avec des produits de nos fournisseurs habituels dans un bol pour une personne.
Style Bento ou Donburi.

Un plat et un dessert chaque jour.

Commande : **Uniquement** par mail : restaurant@takaotakano.com jusqu'à 9 heures.
Retrait : Deux possibilités avec des horaires différents.
11h30 - 13h00, au restaurant, 33 rue Malesherbes, 69006 Lyon.
15h00 - 18h00, à la boulangerie Max Poilâne, 17 avenue Maréchal Saxe, 69006 Lyon.

Merci de préciser le lieu de retrait au moment de la commande.

Paiement sur place par Carte Bancaire.
Quantité limitée, Pour des raisons d'hygiène, nos plats sont préparés seulement sur commande.
Présence de certains produits allergènes. Merci de nous le préciser par e-mail au moment de la commande.

le prix de plat à 20 euros au lieu de 15 euros Et le dessert à 7 euros .

Alors, cette semaine :

Mardi 26 Mai

Plat : Oreille d'âne comme mes amis de Névache (quantité très limitée)
Dessert : Crème aux œufs Chocolat / Mascarpone / Pistache

Mercredi 27 Mai

Plat : Croquette de Cabillaud / Tartare Avocat / Concombre
Dessert : Clafoutis Cerise / Yaourt / Sureau

Jeudi 28 Mai

Plat : Gambas / Poulpe / Bouillon Thai VERSION 3
Dessert : Riz au lait / Pomme confite/ Romarin

Vendredi 29 Mai

Plat : TFC non pas KFC / Sésame / Riz Croustillant
Dessert : Clafoutis Cerise / Sureau / Amande

Quelques options

Purée de Pomme de terre : 5 euros
2 Madeleines, 2 Cookies : 2 euros
Brioche chinoise XL / Veau Confit : 5 euros

J'ai également le plaisir de vous proposer quelques produits bruts de nos producteurs.

Alors cette semaine,
Micro production Macro plaisir

3 Picodon de ferme de la ferme de Puy, 3 affinages

Dans l'environnement microclimats et écologie dans les montagnes Ardéchois
Grace au travail de Cathy pour les animaux et les mains d'or de François,
Vous avez ici Le meilleur Picodon.
9 euros pour 3 picodons

Charolais de la ferme des Nivières, 3 affinages différents

Dans le Haut-Beaujolais, Sophie et Alan fabriquent les fromages de chèvre avec amour infini,
C'est leur fromage qui raconte leur histoire.

La Vie.

1 charolais : 4 euros, à préciser vos grès, entre presque frais, moelleux ou mi-sec.