

ROUGE & NOIR

S.N.C. di Narkaj Migena & C.

Via Apparizione 25/1 12038 Savigliano (CN)



Telefono: **+39 389.5439272**



P.IVA 03944300049

W7YVJK9

EMAIL: rougeenoirsnc@gmail.com

ROUGE & NOIR

Menu

BOÎTE CHAUDE 7.

Tipico formaggio francese fatto sciogliere al forno dentro alla propria confezione e servito accompagnato da affettati e patate

Minimo 2 persone 20€ a persona



FONDUE SAVOYARDE 7.

Misto di tre formaggi fusi assieme a vino accompagnato con crostini di pane

Minimo 2 persone 20€ a persona



BOURGUIGNONNE olio / vino e bacche di ginepro

Cubetti di carne di vitello, pollo e maiale da cuocere nell'olio accompagnati da patatine fritte e salse

Minimo 2 persone 25€ a persona



RACLETTE 7.

Formaggio da fondere su affettati misti accompagnati da sott'aceti e patate

Minimo 2 persone 30€ a persona



PIERRADE

Straccetti di carne di vitello, pollo e maiale accompagnati da salse miste e verdure da cuocere sulla pietra

Minimo 2 persone 30€ a persona



MISTO RACLETTE E PIERRADE 7.

Straccetti di carne assortiti accompagnati da verdure miste e formaggio fuso Raclette

Minimo 2 persone 35€ a persona



MISTO GOLOSO 7.

Misto di Bourguignonne, Raclette e Pierrade

Minimo 2 persone 40€ a persona



FONDUTA DI CIOCCOLATO 8.

Cioccolato fuso accompagnato da frutta di stagione o da dolci di piccola pasticceria

Minimo 2 persone 10€ a persona



Bevande



Bibite 3€



Birra piccola 3€

Birra media 5€



Vino sfuso (alla spina)

Rosso ¼ di litro 3,50€

Bianco ½ di litro 6€

Rosè 1 litro 10€



Digestivi €3

Lista allergeni: 1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova e derivati 4. Pesce e derivati 5. arachidi e derivati 6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio e derivati 9. Sedano e derivati 10. Senape e derivati 11. Semi di sesamo e derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e derivati 14. Molluschi e derivati

In alcuni tipi di salse potrebbero essere contenuti allergeni

ROUGE & NOIR

RESTAURANT

