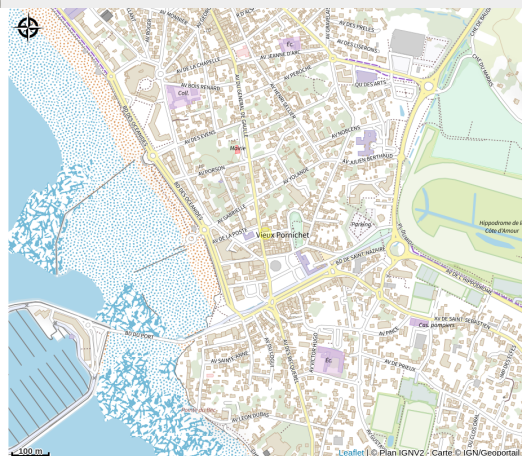


La p'tite pomme rouge



Crédit photo : carte-de-visite-la-petite-saline-4803068_5 (DR)

Cuisine 100% maison avec des produits frais et de saison de fermes locales.
Restaurant certifié bio par FR-BIO-09

Infos pratiques

Catégorie : Où manger

Description

Restaurant certifié bio par FR-BIO-09 (+95% AB) Sur place ou à emporter : crêpes et galettes bio garnies. Horaires et menu à consulter sur le site internet Produits fermiers issus de l'agriculture bio locale. Tous nos plats sont cuisinés maison à partir de produits bruts et frais. Nos desserts sont faits sur place également, sans utilisation d'appareil. Nos crêpes et galettes sont élaborées à partir de farines bio de blé noir et d'épeautre de la Ferme des Landes du Luquet à Vay, Loire-Atlantique. Notre cidre fermier bio est produit à Vay (44). Sa fermentation est naturelle ; il ne contient pas de sulfites ajoutés. Les vins bio que nous vous proposons sont cultivés, récoltés, vinifiés et mis en bouteille dans le vignoble nantais. Nos glaces bio, crèmes glacées et sorbets, sont fabriquées dans une ferme en Ile-et-Vilaine. Le lait et la crème proviennent des vaches de la ferme qui utilise, dans la mesure du possible, des ingrédients locaux (fraise, cassis, fleurs, etc.) Les recettes ne contiennent aucun colorant et aucun arôme. Notre jambon bio et nos saucisses bio sont sans nitrites. Certains produits frais, issus de producteurs bio et locaux, sont soumis à saisonnalité : les pommes, les poireaux, les épinards, les tomates, les champignons, les oignons, les pommes de terre, le fromage de chèvre etc. Refusant tout compromis sur la qualité et l'origine de nos produits, nous ne les substituons pas par des produits issus de l'agriculture conventionnelle ou même bio mais venus d'« ailleurs. » N'hésitez pas à consulter la carte géographique détaillant la provenance locale ou régionale de l'essentiel de nos produits. Nous n'utilisons aucun ustensile à revêtement anti-adhérent ; nous cuisinons exclusivement dans des ustensiles en inox. Nous n'employons aucun récipient en matière plastique pour chauffer ou stocker les produits ayant été cuisinés au beurre (en dehors des distributeurs de sauce) ou à l'huile ou simplement la charcuterie que nous avons cuite ; nous utilisons pour cela de l'inox, du verre ou de la terre cuite. Nos horaires : Ouvert du mercredi au dimanche le midi à partir de 12h le soir à partir de 19h fermé lundi & mardi fermé jeudi soir sauf durant les congés scolaires (toutes zones) et les jeudis fériés Sur place ou à emporter : consulter notre site Internet.

Toutes les infos pratiques

Contact

143 avenue du Général De Gaulle
44380 PORNICHET
contact@laptitepommerouge.fr