

DES BONS CADEAUX POUR VOUS RÉGALER À LA TABLE À GRILLER !

Ouvert en début d'année 2024, La Table à griller propose un nouveau concept de restauration, unique dans le roannais. Une table équipée d'un barbecue coréen, appelé « Bulgogi », à mi-chemin entre la plancha et le barbecue traditionnel que l'on connaît. Contrairement aux idées reçues, ici pas de mauvaises odeurs en sortant. Le lieu, doté de longues hottes aspirantes et climatisé, est aussi bien adapté à la convivialité d'un repas entre amis, à l'intimité d'un dîner en amoureux ou au sérieux d'un déjeuner d'affaires. Une bonne idée cadeau à l'approche des fêtes de fin d'année !

À LA TABLE À GRILLER, CUISEZ COMME VOUS VOULEZ !

« La cuisson au barbecue coréen présente l'avantage de préserver le croquant des légumes, sans utiliser de matières grasses. » argumentent Sandra et Didier, les gérants du restaurant qui se réjouissent d'offrir aux roannais une nouvelle expérience gustative. Poissons, viandes, légumes... Avec le bulgogi, vous allez redécouvrir le plaisir de manger sain et équilibré.

MENU ET PLANCHA DU JOUR

Tous les midis de semaine, du mardi au jeudi, un plat du jour maison est proposé par Didier. Entrée, plat et dessert à 17,50€ ou entrée/ plat ou plat/dessert à 14,50€. La plancha du jour à la viande du mardi au vendredi midi, est au poisson le vendredi midi. Tout est frais et de saison ! La carte des planchas reste bien sûr disponible tous les jours pour le déjeuner (du mardi au samedi midi) ou le dîner (vendredi et samedi soir).

NOUVEAU CAMEMBERT CHAUD ET ALIGOT SAUCISSE

Ça ne vous a pas échappé, les températures ont bien baissé ! Pour se réchauffer, rien de mieux que le réconfort offert par un bon camembert ! À la carte à 20€ (avec Jambon cru, Rosette de Lyon, Chorizo, et Coppa) ou en formule du midi (mardi au vendredi) à 16,50€ (avec un verre de vin ou fromage blanc ou dessert ou café). L'Aligot avec saucisse de Toulouse et sa salade verte (14,50€) fait aussi son entrée à la carte de la table à griller. Un plat généreux à savourer en formule du midi (mardi au jeudi) avec un dessert maison (17,50€).



CE QUE L'ON AIME !

- Une cuisine saine, sans graisse, saveurs et nutriments conservés
- Arrivage de poissons frais les vendredis et samedis
- La convivialité de la Table à griller
- Bon cadeau

Photos non contractuelles

INFOS PRATIQUES

La Table à Griller - 4 rue Beaulieu- Roanne - 04 77 71 32 94

Fermé dimanche et lundi, ouvert tous les midis

+ vendredis et samedis soir.

latableagriller.fr

