

04 au 08 JUILLET 2022

LUNDI

Cordon de bleu de dinde
Spaghetti au beurre
Poêlée de fèves

MARDI

Brochette de bœuf, sauce BBQ
Pommes grenaille au thym
Courgettes sautées

MERCREDI

Araignée de porc au piment d'Espelette
Salade de riz
Wok de légumes

JEUDI

Tonnato de volaille
Frites
Salade

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour
Pavé de polenta grillé
Salade de haricots verts

17.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour
Ou demi pâtes à choix

12.-

SALADES

Salade verte		5.-
—		
Salade mêlée		6.50
Assiette de crudités	Petite	10.50
	Grande	14.50
—		
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï		19.50
—		
Salade de poulet sauté, sauce soja		19.50
—		
Salade de calamars à la provençale		19.50
—		
Salade paysanne (Lardons, comté, œuf poché et croutons)		19.50
—		
Salade de Thon rouge snacké au sésame		19.50

PLATS

Portion de frites	6.-
—	
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)	15.-
—	
Tagliatelles au saumon fumée	20.-
—	
Fagottini au jambon cru	20.-
—	
Tortellini aux bolets	20.-
—	
Filet de loup, sauce vierge	25.-
—	
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)	25.-
—	
Dés de tofu au curcuma	25.-

DESSERTS

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	3.-

MENU DE LA SEMAINE

CARTE DE SAISON