

13 - 17 MARS 2023

LUNDI

Saucisse aux choux
Lentilles vertes
Etuvé de chou frisé au cumin

MARDI

Aiguillettes de rumsteak au four
Pommes de terre rôties au sésame
Duo de courgettes et poivrons à la plancha

MERCREDI

Burger maison
Frites
Salade mêlée

JEUDI

Brochette de filet de poulet au curry
Riz cantonnais
Wok de légumes thaï

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour
Pomme au four et sa crème sa aigre
Pois mange-tout

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour
ou demie pâtes à choix 12.-

SALADES

Salade verte	5.-
—	
Salade mêlée	6.50
Assiette de crudités	Petite 11.-
	Grande 15.-
—	
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï	20.-
—	
Salade campagnarde (lardons, croutons, gruyère Et œuf poché)	20.-
—	
Salade de calamars à la provençale	20.-
—	
Salade de poulet sauté à l'asiatique	20.-
—	
Salade de Thon snacké au sésame	20.-

PLATS

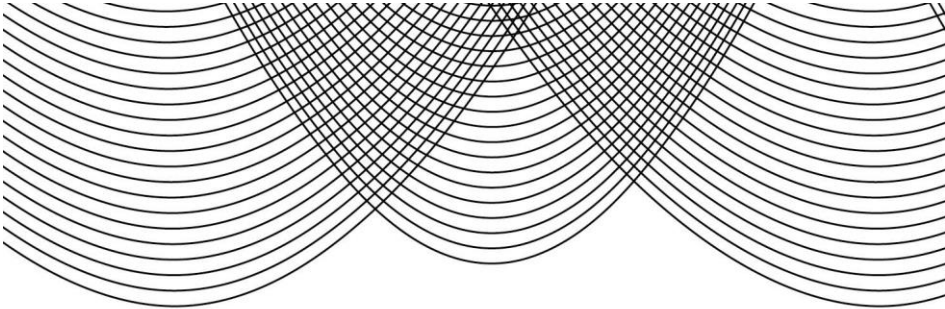
Portion de frites	6.50-
—	
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)	15.-
—	
Tagliatelles aux vongoles et curry vert	20.-
—	
Fagottini Thaï dans son bouillon	20.-
—	
Tortelli pomodoro au basilic	20.-
—	
Filets de daurade et sa crème d'olive noire	25.-
—	
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)	25.-
—	
Pavé de tofu à la provençale	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



Salade de chèvre
chaud au miel

20.-

Pavé de Bœuf,
sauce au poivre vert

25.-

Moelleux au chocolat et
sa crème vanille

6.50.-

SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE