

28 au 02 Décembre 2022

LUNDI

Brochette de filet de poulet au curry
Pommes sautées
Panaché de Haricots

MARDI

Riz sauté
Aux légumes
et tofu poêlé

MERCREDI

Emincé de porc aux cornes d'abondance
Tagliatelles fraîches
Crumble de courgettes

JEUDI

Poisson du jour
Patate douce rôties
Etuvée de petit pois

VENDREDI

Jambonneau, sauce moutarde
Pommes fondantes
Poêlée de carottes et panais

18.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour
Ou demi 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 périgourdine (foie gras et magret fumé)		20.-
—		
Salade de poulpes aux olives		20.-
—		
Salade de chèvre au miel		20.-
—		
Salade de Thon snacké au sésame		20.-

PLATS

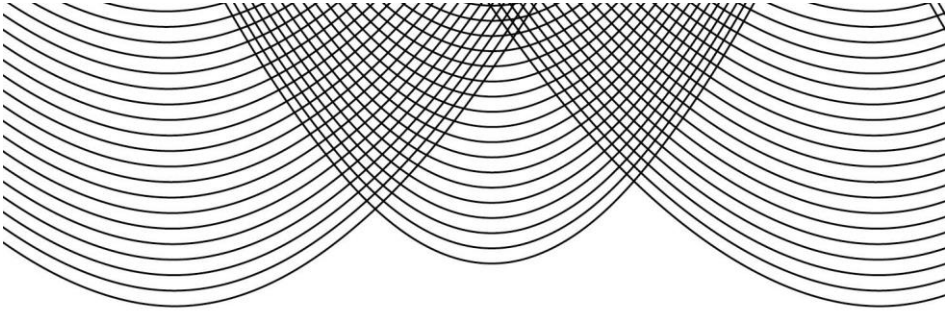
Portion de frites		6.50-
—		
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)		15.-
—		
Tagliatelles au saumon fumé		20.-
—		
Fagottini Thaï dans son bouillon		20.-
—		
Tortelli pomodoro au basilic		20.-
—		
Filets de daurade en tapenade		25.-
—		
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)		25.-
—		
Dés de tofu et sa crème de 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



Salade de nems
végétarien, sauce thaï
20.-

Pavé de Bœuf,
Sauce aux poivres
25.-

Mousse de fruits rouges
Et son coulis
6.50.-

SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE