



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 11 AU 17 AVRIL

JEUDI 11 AVRIL

Menu à
27€

ENTRÉE : Omelette aux asperges et saumon fumé **6€**
STARTER : *Asparagus and smoked salmon omelet* €6
PLAT : Poulet basquaise accompagné de pommes de terre vapeur **16€**
MAIN COURSE : *Basquaise chicken with steamed potatoes* €16
DESSERT : Charlotte tutti frutti **5€**
DESSERT : *Tutti frutti charlotte* €5
En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

VENDREDI 12 AVRIL

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Samoussa de bœuf **5€** / STARTER : *Beef samosa* €5
PLAT : Wok de gambas aux petits légumes et ses nouilles **16€**
MAIN COURSE : *Prawns, vegetables and noodles wok* €16
DESSERT : Baba au rhum et chantilly **5,20€**
DESSERT : *Rum baba with whipped cream* €5.20
En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

SAMEDI 13 AVRIL

Menu à
27€

ENTRÉE : Aumonière de fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques **6€**
STARTER : *Leeks and scallops chaplain* €6
PLAT : Joles de porc au cidre accompagnées de son gratin de pommes de terre **16€**
MAIN COURSE : *Pork cheeks with cider and potato gratin* €16
DESSERT : Truffe meringuée **5€** / DESSERT : *Meringue truffle* €5
En option : Eau 50cl **1€** et pizza **4,75€**

DIMANCHE 14 AVRIL

Menu à
28,20€

Fermeture 13h20
ENTRÉE : Artichaud norvégien **6€**
STARTER : *Norwegian artichoke* €6
PLAT : Filet de Saint-Pierre sauce à l'oseille accompagné de son riz **17€**
MAIN COURSE : *Peter's fish filet with sorrel sauce and rice* €17
DESSERT : Fraisier **5,20€** / DESSERT : *Strawberry cake* €5.20
En option : Eau 50cl **1€** et pâté individuel veau et jambon **6€**

LUNDI 15 AVRIL

Menu à
22€

ENTRÉE : Salade de haricots verts et magret de canard **5€**
STARTER : *Green beans and duck breast salad* €5
PLAT : Demi-barquette de brandade de morue **12€**
MAIN COURSE : *Half portion of cod brandade* €12
DESSERT : Cocktail **5€** / DESSERT : *Cocktail* €5
En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

MARDI 16 AVRIL

Menu à
26€

ENTRÉE : Nori maki avocat et saumon **5€**
STARTER : *Nori maki with avocado and salmon* €5
PLAT : Émincé de dinde à la dijonnaise accompagné de son riz **16€**
MAIN COURSE : *Sliced turkey Dijon-style with rice* €16
DESSERT : Tartelette au citron meringuée **5€**
DESSERT : *Lemon tartlet with meringue* €5
En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

MERCREDI 17 AVRIL

Menu à
26€

ENTRÉE : Pain de thon et salade **5€**
STARTER : *Tuna bread with salad* €5
PLAT : Parmentier de canard **16€**
MAIN COURSE : *Duck Parmentier* €16
DESSERT : Succulent à l'orange **5€**
DESSERT : *Orange succulent cake* €5
En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€



Dessert du mois



FRAISIER

Biscuit génois, crème mousseline vanille et fraises.