



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 18 AU 24 AVRIL

JEUDI 18 AVRIL

Menu à
23€

ENTRÉE : Bruschetta tomates, mozzarella et jambon de pays 5€
STARTER : Tomato, mozzarella and ham bruschetta €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné d'une purée de pommes de terre 15€
MAIN COURSE : Blood sausage with apples and mashed potatoes €15
DESSERT : Mousse au chocolat 3€
DESSERT : Chocolate mousse €3
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

VENDREDI 19 AVRIL

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Croque au saumon 5€
STARTER : Salmon grilled sandwich €5
PLAT : Lotte à la vanille accompagnée de son riz 17€
MAIN COURSE : Monkfish with vanilla and rice €17
DESSERT : Tartelette aux framboises 5,20€
DESSERT : Raspberry tartlet €5.20
En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 20 AVRIL

Menu à
28€

ENTRÉE : Terrine de poissons et noix de Saint-Jacques aux petits légumes 8€
STARTER : Scallops, fish and vegetables terrine €8
PLAT : Dauphinois de saumon 15€
MAIN COURSE : Salmon gratin €15
DESSERT : Finger 5€ / DESSERT : Finger cake €5
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 21 AVRIL

Fermeture 13h20

Menu à
30€

ENTRÉE : Coquille de saumon sur macédoine 7€
STARTER : Salmon and mixed vegetables shell €7
PLAT : Cuisse de pintade rôtie à la mûre accompagnée d'un gratin de pommes de terre 17€
MAIN COURSE : Roasted guinea fowl thigh with blackberry and potato gratin €17
DESSERT : Coupelle de fraises 6€ / DESSERT : Strawberry bowl €6
En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

LUNDI 22 AVRIL

Menu à
27€

ENTRÉE : Salade marocaine 5€ / STARTER : Moroccan salad €5
PLAT : Tajine d'agneau aux fruits secs accompagnée de semoule 17€
MAIN COURSE : Lamb tajine with dried fruits and semolina €17
DESSERT : Paris-Brest 5€ / DESSERT : Paris-Brest €5
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MARDI 23 AVRIL

Menu à
30€

ENTRÉE : Aumônière de Saint-Jacques et épinards 8€
STARTER : Scallops chaplain with spinach €8
PLAT : Paupiette de veau à la sauce tomate accompagnée de tagliatelles 17€
MAIN COURSE : Veal roulade with tomato sauce and tagliatelle €17
DESSERT : St-Valentin 5€ / DESSERT : St-Valentin €5
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MERCREDI 24 AVRIL

Menu à
26€

ENTRÉE : Variétés de crudités 5€
STARTER : Mixed vegetables €5
PLAT : Petit salé et lentilles 16€
MAIN COURSE : Salted pork with lentils €16
DESSERT : Moka café 5€
DESSERT : Coffee moka €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.