



Flashez ce code  
pour télécharger le menu

DU 2 AU 8 MAI

## JEUDI 2 MAI

Menu à  
26€

ENTRÉE : Salade de crudités et toasts de fromage 5€

STARTER : Mixed vegetables and cheese toasts €5

PLAT : Sauté de dinde à la forestière accompagné de tagliatelles 16€

MAIN COURSE : Turkey stir-fry forest-style with tagliatelle €16

DESSERT : Tartelette au citron meringuée 5€

DESSERT : Lemon meringue tartlet €5

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

## VENDREDI 3 MAI

Menu à  
27€

ENTRÉE : Croque-monsieur salade 5€

STARTER : Salmon grilled sandwich €5

PLAT : Filet de lieu noir accompagné d'une poêlée verte sauce vierge 17€

MAIN COURSE : Saithe filet with green vegetables and virgin sauce €17

DESSERT : Osselet 5€ / DESSERT : Osselet €5

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

## SAMEDI 4 MAI

Menu à  
28€

ENTRÉE : Taboulé exotique 5€ / STARTER : Exotic tabbouleh €5

PLAT : Dôme de saumon aux petits légumes et crème de langoustines, accompagné de riz 17€

MAIN COURSE : Salmon dome with vegetables, langoustine cream and rice €17

DESSERT : Coupelle de fruits 6€ / DESSERT : Fruit cup €6

En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

## DIMANCHE 5 MAI

Menu à  
29€

Fermeture 13h20

ENTRÉE : Tartare d'avocats et saumon 6€

STARTER : Avocado and salmon tartare €6

PLAT : Paëlla 18€

MAIN COURSE : Paella €18

DESSERT : Truffe meringuée 5€ / DESSERT : Meringue truffle €5

En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

## LUNDI 6 MAI

Menu à  
20,30€

ENTRÉE : Cocktail crevettes 5,30€

STARTER : Prawns éclair €5.30

PLAT : Demi-barquette d'hachis parmentier 12€

MAIN COURSE : Half-portion of shepherd's pie €12

DESSERT : Tartelette aux pommes 3€

DESSERT : Apple tartlet €3

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MARDI 7 MAI

Menu à  
24,50€

ENTRÉE : Salade de pâtes sauce cocktail et saumon fumé 5€

STARTER : Pasta salad with cocktail sauce and smoked salmon €5

PLAT : Lapin à la moutarde accompagné d'épinards à la crème 16€

MAIN COURSE : Rabbit with mustard and creamy spinach €16

DESSERT : Flan 3,50€ / DESSERT : Flan €3.50

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MERCREDI 8 MAI

Menu à  
29,20€

Fermeture à 13h15

ENTRÉE : Gratin d'écrevisses sauce Nantua 7€

STARTER : Crayfish gratin with Nantua sauce €7

PLAT : Rôti de veau Orloff accompagné d'un gratin de pommes de terre 17€

MAIN COURSE : Roasted Orloff veal with potato gratin €17

DESSERT : Fraisier 5,20€

DESSERT : Strawberry cake €5.20

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule  
à 3,40€



Dessert du mois



MANJARI

Biscuit noisette, mousse chocolat  
Manjari 64 %, crèmeux vanille,  
glacage chocolat noir



Flasher ce code  
pour télécharger le menu

DU 9 AU 15 MAI

## JEUDI 9 MAI

Menu à  
24,50€

ENTRÉE : Salade de coleslaw aux gambas rôties 5€  
STARTER : Coleslaw salad with roasted prawns €5  
PLAT : Cuisse de poulet rôtie accompagnée d'un tian de légumes 16€  
MAIN COURSE : Roasted chicken thigh with vegetables gratin €16  
DESSERT : Croissant à la framboise 3,50€  
DESSERT : Raspberry croissant €3.50  
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

## VENDREDI 10 MAI

Menu à  
26,20€

ENTRÉE : Salade niçoise 5€ / STARTER : Nice salad €5  
PLAT : Paupiette de saumon sauce au beurre blanc citronnée accompagnée de tagliatelles 16€  
MAIN COURSE : Salmon roulade with lemony white butter sauce and tagliatelle €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 11 MAI

Menu à  
28,20€

ENTRÉE : Pissaladière de cabillaud 5€  
STARTER : Cod pissaladière €5  
PLAT : Couscous royal 18€  
MAIN COURSE : Royal couscous €18  
DESSERT : Manjari 5,20€ / DESSERT : Manjari €5.20  
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

## DIMANCHE 12 MAI

Fermeture 13h20

Menu à  
29,20€

ENTRÉE : Tourte lorraine individuelle 6€  
STARTER : Solo Lorraine pie €6  
PLAT : Filet de bœuf sauce morilles accompagné d'un gratin de pommes de terre 18€  
MAIN COURSE : Beef filet with morels sauce and potato gratin €18  
DESSERT : Tartelette aux fraises et framboises 5,20€  
DESSERT : Strawberry and raspberry tartlet €5.20  
En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

## LUNDI 13 MAI

Menu à  
22€

ENTRÉE : Pain perdu au comté et jambon 5€  
STARTER : French toast with Comté cheese and ham €5  
PLAT : Demi-barquette de tagliatelles au saumon 12€  
MAIN COURSE : Half-portion of salmon tagliatelle €12  
DESSERT : Tartelette choco-banane 5€  
DESSERT : Chocolate and banana tartlet €5  
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MARDI 14 MAI

Menu à  
25€

ENTRÉE : Salade de poireaux à la vinaigrette 5€  
STARTER : Leeks salad with vinaigrette €5  
PLAT : Cannellonis épinard, ricotta et sauce tomate 15€  
MAIN COURSE : Cannelloni with spinach, ricotta and tomato sauce €15  
DESSERT : Charlotte tutti frutti 5€  
DESSERT : Tutti frutti charlotte €5  
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MERCREDI 15 MAI

Menu à  
26€

ENTRÉE : Salade de pommes granny et crabe 5€  
STARTER : Granny apples and crab salad €5  
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné d'une purée 16€  
MAIN COURSE : Blood sausage with apples and mashed potatoes €16  
DESSERT : Moka chocolat 5€  
DESSERT : Chocolat moka €5  
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule  
à 3,40€



Dessert du mois



MANJARI

Biscuit noisette, mousse chocolat  
Manjari 64 %, crèmeux vanille,  
glacage chocolat noir