



Flasher ce code pour télécharger le menu

**DU 13 AU 19 MARS**

## JEUDI 13 MARS

Menu à 27€

**ENTRÉE :** Gnocchis à la romaine avec sauce tomate **5€**  
**STARTER :** Gnocchi Rome-style with tomato sauce €5  
**PLAT :** Bœuf bourguignon accompagné de pommes de terre vapeur **16€**  
**MAIN COURSE :** Bourguignon beef with steamed potatoes €16  
**DESSERT :** Tartelette citron meringuée **6€**  
**DESSERT :** Lemon and meringue tartlet €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

## VENDREDI 14 MARS

Menu à 29€

**ENTRÉE :** Tatin d'échalotes et magret de canard **5€**  
**STARTER :** Shallot and duck breast tatin €5  
**PLAT :** Colombo de poissons accompagné de son riz créole **18€**  
**MAIN COURSE :** Fish colombo with creole rice €18  
**DESSERT :** Baba au rhum et chantilly **6€**  
**DESSERT :** Rum baba with whipped cream €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

## SAMEDI 15 MARS

Menu à 30€

**ENTRÉE :** Saumon gravlax **6€**  
**STARTER :** Gravlax salmon €6  
**PLAT :** Souris d'agneau accompagnée de haricots coco **18€**  
**MAIN COURSE :** Lamb shank with coco beans €18  
**DESSERT :** Saint Honoré **6€** / **DESSERT :** Saint Honoré €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et pizza **4,75€**

## DIMANCHE 16 MARS

Fermeture 18h

Menu à 30€

**ENTRÉE :** Aumônière de fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques **6€**  
**STARTER :** Leeks fondue and scallops chaplain €6  
**PLAT :** Fideuà catalane **18€**  
**MAIN COURSE :** Catalan fideuà €18  
**DESSERT :** Mille-feuille praliné **6€**  
**DESSERT :** Praline mille-feuille €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et pâté individuel veau et jambon **6€**

## LUNDI 17 MARS

Menu à 26€

**ENTRÉE :** Salade coleslaw **5€**  
**STARTER :** Coleslaw salad €5  
**PLAT :** Endives au jambon gratinées **15€**  
**MAIN COURSE :** Oven-baked chicory with ham €15  
**DESSERT :** Finger **6€** / **DESSERT :** Finger €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

## MARDI 18 MARS

Menu à 27€

**ENTRÉE :** Velouté de courgette, fromage frais et croûtons **5€**  
**STARTER :** Zucchini and cream cheese soup with croutons €5  
**PLAT :** Poulet au whisky accompagné de tagliatelles **16€**  
**MAIN COURSE :** Whisky chicken with tagliatelle €16  
**DESSERT :** Succulent à l'orange **6€**  
**DESSERT :** Orange succulent €6  
 En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

## MERCREDI 19 MARS

Menu à 25€

**ENTRÉE :** Gratin d'écrevisses **6€**  
**STARTER :** Prawns gratin €6  
**PLAT :** Parmentier de canard **16€**  
**MAIN COURSE :** Duck shepherd's pie €16  
**DESSERT :** Croissant à la framboise **3€**  
**DESSERT :** Raspberry croissant €3  
 En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois



**TARTE CITRON MERINGUÉE**