



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 3 AU 9 AVRIL

JEUDI 3 AVRIL

Menu à
25€

ENTRÉE : Poireaux et vinaigrette 5€
STARTER : Leeks with vinaigrette €5
PLAT : Poulet au chorizo et sauce tomate cuisinée
accompagné de pommes de terre grenailles 16€
MAIN COURSE : Chicken with chorizo, tomato sauce and potatoes €16
DESSERT : Cookies 4€ / DESSERT : Cookies €4
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

VENDREDI 4 AVRIL

Menu à
29€

ENTRÉE : Gratin de gnocchis à l'italienne 5€
STARTER : Italian-style gnocchi gratin €5
PLAT : Dôme de saumon aux petits légumes,
crème de langoustine, accompagné de son riz 18€
MAIN COURSE : Salmon and vegetables dome, prawns cream and 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 5 AVRIL

Menu à
30€

ENTRÉE : Verrine de carottes façon capuccino et chips
de jambon 6€
STARTER : Verrine with capuccino-style carrots and ham chips €6
PLAT : Filet de bœuf sauce forestière accompagné
d'un gratin de pommes de terre 18€
MAIN COURSE : Beef filet with forest-style sauce and potato gratin €18
DESSERT : Fraisier 6€ / DESSERT : Strawberry cake €6
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 6 AVRIL

Fermeture 13h15

Menu à
30€

ENTRÉE : Artichaut norvégien 6€ / STARTER : Norwegian artichoke €6
PLAT : Médaillon de cabillaud au lard sauce hollandaise
accompagné d'endives braisées 18€
MAIN COURSE : Cod medallion with bacon, hollandaise sauce
and braised chicory €18
DESSERT : Manjari 6€ / DESSERT : Manjari €6
En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 6€

LUNDI 7 AVRIL

Menu à
28€

ENTRÉE : Salade de lentilles au haddock 6€
STARTER : Lentils and haddock salad €6
PLAT : Lapin à la moutarde accompagné de tagliatelles 16€
MAIN COURSE : Rabbit with mustard and tagliatelle €16
DESSERT : Merveilleux 6€ / DESSERT : Wonderful €6
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MARDI 8 AVRIL

Menu à
28€

ENTRÉE : Velouté de courges crémeux au morbier
et ses croûtons 6€
STARTER : Creamy squash soup with Morbier and croutons €6
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 16€
MAIN COURSE : Blood sausage with apples and mashed potatoes €16
DESSERT : Truffe meringuée 6€ / DESSERT : Meringue truffle €6
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MERCREDI 9 AVRIL

Menu à
23,50€

ENTRÉE : Omelette aux asperges et champignons 5€
STARTER : Asparagus and mushrooms omelet €5
PLAT : Dauphinois de saumon 16€
MAIN COURSE : Salmon and potato gratin €16
DESSERT : Croissant aux framboise 2,50€
DESSERT : Raspberry croissant €2.50
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



FRAISIER