



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 05 FÉVRIER AU 11 FÉVRIER

JEUDI 05 FÉVRIER

Menu à
27,70€

ENTRÉE : Velouté de patate douce, poivrons, crème et croutons 6€
STARTER : Sweet potato soup with peppers, cream and croutons €6
PLAT : Tagliatelles carbonara 15€ / MAIN COURSE : Tagliatelle carbonara €15
DESSERT : Charlotte tutti frutti 6,20€ / DESSERT : Charlotte tutti frutti €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 06 FÉVRIER

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Marbré poireaux et saumon 6€
STARTER : Leek and salmon marbled €6
PLAT : Choucroute de la mer 17€
MAIN COURSE : Seafood sauerkraut €17
DESSERT : Finger 6,20€ / DESSERT : Finger €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 07 JANVIER

Menu à
28,70€

ENTRÉE : Pissaladière de cabillaud 6€
TARTER : Cod pissaladière €6
PLAT : Filet de boeuf sauce porto accompagné de pomme de terre duchesse 17€ / MAIN COURSE : Beef fillet with port sauce served with Duchess potatoes €17
DESSERT : Saint valentin 5.70€ / DESSERT : Valentine's Day €5.70
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 08 FÉVRIER

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH
Avocado toast / Jus d'orange frais
Avocado toast / Fresh orange juice
Œuf Bénédicte / Mini pain chocolat
Eggs Benedict / Mini chocolate croissant
PLAT : Filet de truite en habit vert sauce beurre blanc accompagné de son riz 17€
MAIN COURSE : Trout fillet in a green sauce with beurre blanc, served with rice €17

LUNDI 09 FÉVRIER

Menu à
21,20€

PLAT : Brandade de morue 15€
MAIN COURSE : Salt cod and potato mash €15
DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€
DESSERT : Lemon meringue tartlet €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 10 FÉVRIER

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et chips de jambon 6€
STARTER : Butternut squash soup with cream and ham crisps €6
PLAT : Veau marengo accompagné de tagliatelles 16€
MAIN COURSE : Veal marengo served with tagliatelle €16
DESSERT : Cocktail 6.20€ / DESSERT : Cocktail €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 11 FÉVRIER

Menu à
25,70€

ENTRÉE : Salade de chèvre chaud 5€
STARTER : Warm goat cheese salad €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 15€
MAIN COURSE : Black pudding with apples, served with mashed potatoes €15
DESSERT : Baba au rhum 5,70€
DESSERT : Rum baba €5.70
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€

Dessert du mois

SAINT-VALENTIN