



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 19 FÉVRIER AU 25 FÉVRIER

JEUDI 19 FÉVRIER

Menu à
26€

ENTRÉE : Velouté de tomate, patate douce, crème et vermicelles 6€
STARTER : Creamy tomato soup with sweet potato, cream and vermicelli 6€
PLAT : Cassoulet 16€ / MAIN COURSE : Cassoulet €16
DESSERT : Eclair café 4€ / DESSERT : Coffee éclair €4
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 20 FÉVRIER

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Salade d'endives, poire, noix et toasts de chaource 6€
STARTER : Endive salad with pear, walnuts and Chaource cheese toasts €6
PLAT : Quenelles de saumon sur son lit d'épinard accompagnées de son riz 17€ / MAIN COURSE : Salmon quenelles on a bed of spinach, served with rice €17
DESSERT : Saint honoré praliné 6,20€
DESSERT : Saint Honoré praline €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 21 FÉVRIER

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Tourte aux poisson 6€ / STARTER : Fish pie €6
PLAT : Brochettes de chorizo et noix de Saint Jacques accompagnées de son risotto 17€ / MAIN COURSE : Chorizo and scallop skewers served with risotto €17
DESSERT : Truffe meringuée 6.20€
DESSERT : Meringue truffle €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 22 FÉVRIER

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH

Tartare avocat saumon / Jus d'orange frais
Salmon avocado tartare / Fresh orange juice
Œuf cocotte / Mini croissant
Baked egg / Mini croissant

PLAT : Tajine de poisson aux fruits secs semoule 17€
MAIN COURSE : Fish tagine with dried fruit and semolina €17

LUNDI 23 FÉVRIER

Menu à
20€

PLAT : Parmentier de canard 16€

MAIN COURSE : Duck Parmentier €16

DESSERT : Flan 4€

DESSERT : Flan €4

En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 24 FÉVRIER

Menu à
26€

ENTRÉE : Minestrone 6€

STARTER : Minestrone €6

PLAT : Coq au vin accompagné de ses tagliatelles 16€

MAIN COURSE : Coq au vin served with tagliatelle €16

DESSERT : Tarte aux fruits 4€ / DESSERT : Fruit tart €4

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 25 FÉVRIER

Menu à
23,50€

ENTRÉE : Œufs meurette 5€
STARTER : Eggs poached in red wine sauce €5
PLAT : Gratin jurassien, saucisse de Morteau et morbier 16€
MAIN COURSE : Jura-style gratin, Morteau sausage and Morbier cheese €16
DESSERT : Croissant framboise 2,50€
DESSERT : Raspberry croissant €2.50

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