



## DU 25 JUN AU 1<sup>ER</sup> JUILLET

### JEUDI 25 JUN

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Carpaccio de tomates anciennes, pesto et mozzarella **6€** / *STARTER: Carpaccio of heirloom tomatoes, pesto and mozzarella €6*  
 PLAT : Brochettes de bœuf sauce béarnaise et ratatouille **16€**  
*MAIN COURSE: Beef skewers with béarnaise sauce and ratatouille €16*  
 DESSERT : Charlotte tutti frutti **6,20€**  
*DESSERT: Tutti frutti Charlotte €6.20*  
 En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

### VENDREDI 26 JUN

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Salade coleslaw **5€** / *STARTER: Coleslaw salad €5*  
 PLAT : Brochettes de noix de Saint Jacques et chorizo accompagnées de son risotto **17€**  
*MAIN COURSE: Scallop and chorizo skewers served with risotto €17*  
 DESSERT : Manjari **6,20€** / *DESSERT: Manjari €6.20*  
 En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

### SAMEDI 27 JUN

Menu à 31,70€

ENTRÉE : Coquille de saumon et sa macédoine de légumes **8€**  
*STARTER: Salmon shell with mixed vegetables €8*  
 PLAT : Filet mignon de veau à la moutarde et pommes de terre paysannes **17€** / *MAIN COURSE: Veal tenderloin with mustard sauce, served with country-style potatoes €17*  
 DESSERT : Coupelle de fruits rouges **6,70€**  
*DESSERT: Red fruit bowl €6.70*  
 En option : Eau 50cl **1€** et pizza **4,75€**

### DIMANCHE 28 JUN

Fermeture 13h15

Menu à 13€

**FORMULE BRUNCH** Saumon gravlax / Jus d'orange  
*Gravlax salmon / Orange juice*  
 Croque-monsieur salade / Mini pain chocolat  
*Croque-monsieur salad / Mini chocolate croissant*

PLAT : Curry de saumon au lait de coco accompagné de tagliatelles **17€** / *MAIN COURSE: Salmon curry with coconut milk served with tagliatelle €17*

### LUNDI 29 JUN

Menu à 18,20€

PLAT : Lasagne à la bolognaise **12€**  
*MAIN COURSE: Lasagna Bolognese €12*  
 DESSERT : Truffe meringuée **6,20€**  
*DESSERT: Meringue truffle €6.20*  
 En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

### MARDI 30 JUN

Menu à 27,70€

ENTRÉE : Salade niçoise **5€** / *STARTER: Niçoise salad €5*  
 PLAT : Cuisse de pintade aux marrons accompagnée de son gratin de pâtes **17€**  
*MAIN COURSE: Guinea fowl leg with chestnuts, served with pasta gratin €17*  
 DESSERT : Saint Valentin **5,70€** / *DESSERT: Valentine's Day €5.70*  
 En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

### MERCREDI 1<sup>ER</sup> JUILLET

Menu à 26,70€

ENTRÉE : Bruschetta tomate, mozzarella et jambon de pays **5€**  
*STARTER: Bruschetta with tomato, mozzarella and country ham €5*  
 PLAT : Quenelles de brochet sauce nantua accompagnées de son riz **16€**  
*MAIN COURSE: Pike quenelles in Nantua sauce served with rice €16*  
 DESSERT : Paris Brest **5,70€**  
*DESSERT: Paris Brest €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



FINGER

