

05 au 09 Décembre 2022

LUNDI

Cordon bleu de porc  
Pommes américaine  
Brunoise de courgettes au thym

MARDI

Suprême de poulet au curcuma  
Ebly aux champignons  
Flan de légumes

MERCREDI

Cuisse de poulet désossée au piment d'Espelette  
Riz pilaf à la coriandre  
Salsifis à la méditerranéenne

JEUDI

Bavette de bœuf, beurre maître d'hôtel  
Pommes de terre rôties au paprika  
Aubergines sautées

VENDREDI

Poisson du jour  
Crozets aux olives noires et basilic  
Brocolis aux amandes

18.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour  
Ou demi pâtes à choix

12.-

**SALADES**

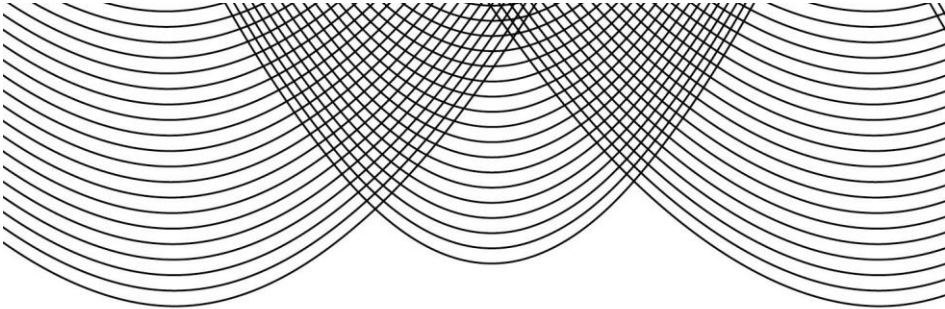
Salade verte		5.-
—		
Salade mêlée		6.50
Assiette de crudités	Petite	11.-
	Grande	15.-
—		
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï		20.-
—		
Salade périgourdine (foie gras et magret fumé)		20.-
—		
Salade de poulpes aux olives		20.-
—		
Salade de chèvre au miel		20.-
—		
Salade de Thon snacké au sésame		20.-

**PLATS**

Portion de frites		6.50-
—		
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)		15.-
—		
Tagliatelles au saumon fumé		20.-
—		
Fagottini Thaï dans son bouillon		20.-
—		
Tortelli pomodoro au basilic		20.-
—		
Filets de daurade en tapenade		25.-
—		
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)		25.-
—		
Dés de tofu et sa crème de curcuma		25.-

**DESSERTS**

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	3.-



Salade de nems  
végétarien, sauce thaï  
20.-

Pavé de Bœuf,  
Sauce au poivre vert  
25.-

Crème brulée  
à la vanille  
6.50.-

SUGGESTIONS  
DE LA SEMAINE