

20 — 24 JUIN 2022

LUNDI

Escalope de porc marinée à la moutarde  
Pommes rissolées  
Salade de carottes

MARDI

Brochette de bœuf snackée  
Bec d'oiseau en salade  
Salade de tomate, concombre et oignons rouges

MERCREDI

Roasbeef froid, sauce tartare  
Salade de pomme de terre à la provençale  
Coleslaw

JEUDI

Salade de tomate,  
mozzarella au basilic,  
et jambon cru

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour  
Frites  
Salade mêlée

17.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour  
Ou demi pâtes à choix

12.-

**SALADES**

Salade verte		5.-
—		
Salade mêlée		6.50
Assiette de crudités	Petite	10.50
	Grande	14.50
—		
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï		19.50
—		
Salade de poulet sauté, sauce soja		19.50
—		
Salade de calamars à la provençale		19.50
—		
Salade paysanne (Lardons, comté, œuf poché et croutons)		19.50
—		
Salade de Thon rouge snacké au sésame		19.50

**PLATS**

Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)	15.-
—	
Tagliatelles au saumon fumée	20.-
—	
Fagottini au jambon cru	20.-
—	
Tortellini aux bolets	20.-
—	
Filet de loup, sauce vierge	24.-
—	
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)	24.-
—	
Dés de tofu au curcuma	24.-

**DESSERTS**

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	2.50

**MENU** DE LA SEMAINE

**CARTE** DE SAISON