

20 — 23 DECEMBRE 2021

LUNDI

Médaillon de bœuf, sauce foie gras  
Gratin dauphinois  
Fondue de poireaux

MARDI

Rôti de porc farci aux marrons  
Boulgour en pilaf  
Gratin de cardons

MERCREDI

Poisson selon arrivage du jour  
Risotto safrané  
Fenouils gratinés

JEUDI

Rôti de chapon farci aux morilles et armagnac  
Tagliatelles fraîches  
Purée de butternut

VENDREDI

Fermeture  
du  
Restaurant

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour  
ou demi pâtes à choix 12.–

**SALADES**

Salade verte		5.–
—		
Salade mêlée		5.50
Assiette de crudité	Petite	9.50
	Grande	13.50
—		
Tulipe de gambas poêlée sauce thaï		19.–
—		
Salade de poulet sauté sauce soja		19.–
—		
Salade de calamars poêlés à la provençale		19.–
—		
Salade de nems végétariens		19.–
—		
Salade de brochettes yakitori		19.–

**PLATS**

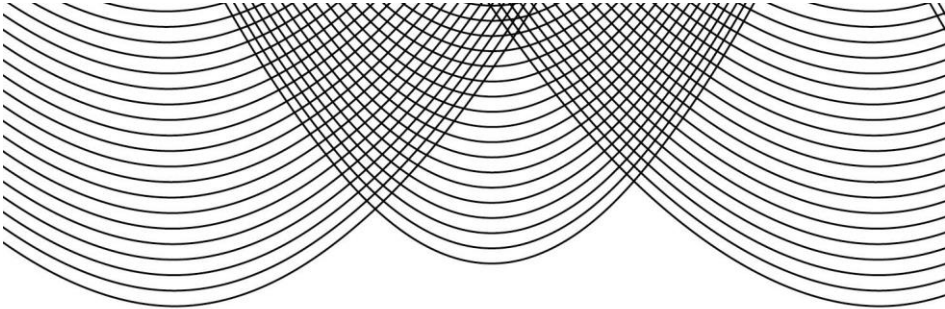
Omelettes diverses (frites, salades)	14.–
—	
Tagliatelles safranées aux gambas	19.50
—	
Tortellinis au saumon fumé	19.50
—	
Tortellinis aux bolets	19.50
—	
Filets de Daurade, sauce provençale	24.–
—	
Entrecôte Parisienne (beurre maison, poivre, champignons)	24.–
—	
Suprême de pintade au porto	24.–

**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



Salade Nordic 19. -

Spaghetti aux gambas  
24.-

Tiramisu  
6.50.-

SUGGESTIONS  
DE LA SEMAINE