

22 — 26 NOVEMBRE 2021

LUNDI

Longeole IGP  
Pommes vapeur  
Lentilles verte du Puy

MARDI

Poitrine de veau farcie  
Blé à la provençale  
Maraichère de légumes

MERCREDI

Joue de bœuf au Gamay  
Cornettes au beurre  
Haricots verts poêlés

JEUDI

Poisson selon arrivage du jour  
Brocolis  
Risotto au citron vert

VENDREDI

Escalope de dinde panée  
Pommes de terre sautées  
Courgettes au thym

MENUS ENFANTS

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

**SALADES**

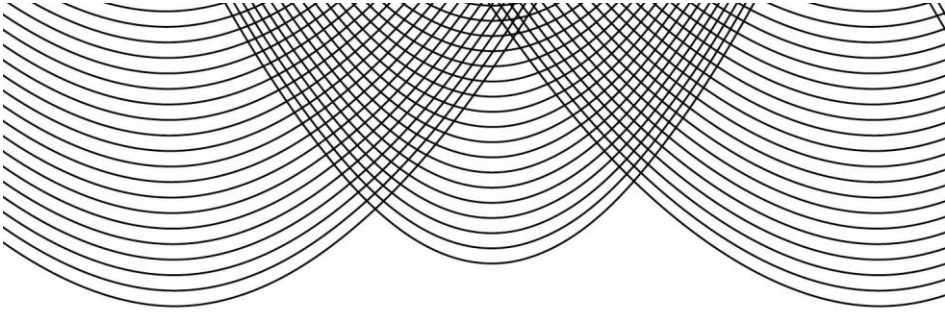
Salade verte		5.-
—		
Salade mêlée		5.50
Assiette de crudité	Petite	9.50
	Grande	13.50
—		
Tulipe de gambas poêlée sauce thaï		19.-
—		
Salade de poulet sauté sauce soja		19.-
—		
Salade de calamars poêlés à la provençale		19.-
—		
Salade de nems végétariens		19.-
—		
Salade de brochettes yakitori		19.-

**PLATS**

Omelettes diverses (frites, salades)		14.-
—		
Tagliatelles aux vongoles et curry vert		19.50
—		
Agnolottis à la courge		19.50
—		
Tortellinis aux bolets		19.50
—		
Filets de loup au beurre blanc		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



Salade Niçoise

19.–

Pavé de calamar

A la provençale

24.–

Tarte à la rhubarbe

6.50

SUGGESTIONS  
DE LA SEMAINE