

MENU DE LA SEMAINE

du 29/07 au 02/08

SUR PLACE OU À EMPORTER (MIDI UNIQUEMENT)

Réservation au 03 82 46 66 94

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Faux Filet Sauce Fourme d'Ambert Frites / Salade	Épaule d'Agneau Confite, Boulgour aux Épices	Tripes à la Mode de Caen Pomme de Terre Vapeur	Beignet de Cala- mar à la Romaine Sauce Tartare	Salade César et son Suprême de Poulet Pané au Pam ko
ou	ou	ou	ou	ou
Rôti de Porc Sauce Forestière, Mousseline de Pomme de Terre	Filet de Lingue à la Provençale Riz Basmati	Poulet Rôti à la Broche, Potatoes	Sauté de Veau Marengo et Gnocchi	Filet d'Aiglefin en Papillote, écrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel
Salade de Fruits	Tiramisu Spéculos Framboise	Chocolat Liégeois	Tarte à la Rhubarbe	Pot de Crème Café

Buffet de hors d'oeuvre à volonté	13€
Plat du jour	12€
Entrée & plat ou plat & dessert	15.50€
Buffet de hors d'oeuvre + plat + dessert ou fromage	18.50€
Buffet de hors d'oeuvre + plat + fromage + dessert	21€

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines. Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché. Liste des allergènes à votre disposition.