



# Le menu de Joël



du 3 au 6 mars 2026

## MARDI

**TERRINE DE SAINT JACQUES, CRÈME DE FROMAGE BLANC AU CITRON VERT  
FAUX-FILET DE BOEUF SIMMENTAL BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,  
FRITES ET SALADE  
DAME BLANCHE**

## MERCREDI

**CONSOMMÉ AUX QUENELLES DE MOELLE  
BOEUF GROS SEL, CRUDITÉS, POMMES SAUTÉES, RAIFORT  
POT DE CRÈME AU CARMEL BEURRE SALÉ**

## JEUDI

**TOMATE MOZZARELLA AU BASILIC  
ONGLET DE VEAU, SAUCE CRÈME, SPAETZLES ET PETITS POIS  
GAUFRE DE LIÈGE, SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE**

## VENDREDI

**MOUSSON DE CANARD ET BAGUETTINE TOASTÉE  
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD SAUCE TARTARE, FRITES  
MOELLEUX A L'ANANAS CARAMÉLISÉ ET SON SORBET**

**MENU ENTREE-PLAT OU PLAT-DESSERT 18€**

**MENU ENTREE-PLAT-FROMAGE OU DESSERT 24€**

**MENU ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT 29€**

**SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER**

