Le menu de Joël

du 29 septembre au 2 octobre 2026

Mardi

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU
FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL, SAUCE PINOT NOIR, FRITES ET SALADE
COUPE GLACÉE CERISE AMARENA, CHANTILLY

Mercredi

ŒUFS BROUILLÉS À L'ÉFFILOCHÉ DE SAUMON FUMÉ
VOL-AU-VENT DE VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME, RIZ PILAF
TIRAMISU AU CAFÉ ET AMARETTO

Jeudi

TABOULÉ DE BOULGOUR AU POULET, CRÈME DE PARMESAN
BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE, FRITES ET SALADE
ANANAS FRAIS AU KIRCH

Vendredi

TARTE À L'OIGNON, SALADE
PAVÉ DE SANDRE AU RIESLING, TAGLIATELLES AU BEURRE
PARIS-BREST, CRÈME ANGLAISE

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 19€
MENU ENTRÉE-PLAT-FROMAGE OU DESSERT 25€
MENU ENTRÉE-PLAT-FROMAGE-DESSERT 30€

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER