

Menu à 10€90

(entrée / plat / fromage / dessert / café et 1/4 vin offert)



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Nos menus sont sujets à modifications en fonction des cours, des réservations et selon les arrivages des produits

	MIDI	SOIR
LUNDI 13 NOVEMBRE	<p>SALADE DE CONCOMBRE A LA FETA </p> <p>ROUGAIL SAUCISSES </p> <p>RATATOUILLE </p>	<p>DELICE SAUMON JARDINIER</p> <p>QUEUE DE LOTTE </p> <p>PATES </p>
MARDI 14 NOVEMBRE	<p>TARTE JAMBON et BLEU </p> <p>CHILI CON CARNE </p> <p>RIZ </p>	<p>TABOULE </p> <p>JAMBON GRILLE AU CIDRE </p> <p>PUREE </p>
MERCREDI 15 NOVEMBRE	<p>SALADE PARISIENNE </p> <p>EMINCE DE POULET aux épices et miel </p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR </p>	<p>ŒUFS MAYO </p> <p>PATE DE POMME DE TERRE </p> <p>SALADE </p>
JEUDI 16 NOVEMBRE	<p>PIZZA AUX CHAMPIGNONS </p> <p>SAUTE DE PORC crème de moutarde </p> <p>FLAGEOLETS </p>	<p>MARCHE DU JOUR</p>
VENREDI 17 NOVEMBRE	<p>SALADE DE PDT CAMARGUAISE </p> <p>TAJINE DE BOEUF </p> <p>SEMOULE </p>	<p>FERME</p>