

SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **11€**
Potage & plat **13€**

Mercredi 20 février Allergènes
Mignon de porc moutarde à l'ancienne,
wedges aux fines herbes 1, 7, 10, 12

Jeudi 21 février
Boulettes provençales,
frites, salade 1, 3, 7, 9, 10, 12

Vendredi 22 février
Ravioles au saumon 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

Samedi 23 février
Steak beurre maître d'hôtel 7

NOTRE ACTUALITÉ



Dès 19h30
◦ JEUDI 14
~~◦ VENDREDI 15~~
~~◦ SAMEDI 16 MARS~~

Il reste
quelques places
uniquement
le JEUDI 14

Rendez-vous
Sur

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.
1. Gluten | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits à coque
9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **11€**
Potage & plat **13€**

Mercredi 20 février Allergènes
Mignon de porc moutarde à l'ancienne,
wedges aux fines herbes 1, 7, 10, 12

Jeudi 21 février
Boulettes provençales,
frites, salade 1, 3, 7, 9, 10, 12

Vendredi 22 février
Ravioles au saumon 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

Samedi 23 février
Steak beurre maître d'hôtel 7

NOTRE ACTUALITÉ



Dès 19h30
◦ JEUDI 14
~~◦ VENDREDI 15~~
~~◦ SAMEDI 16 MARS~~

Il reste
quelques places
uniquement
le JEUDI 14

Rendez-vous
Sur

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.
1. Gluten | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits à coque
9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques



Bière du mois

Hibernatus by Lupulus
Brasserie Lupulus - Courtil
9% vol. alc. - IBU 35 **3.80€**

Bière artisanale, forte, noire,
brassée avec de l'orge malté,
de l'orge torrifié et du houblon
provenant de Slovaquie.
C'est une pointe de cannelle
ajoutée en fin d'ébullition qui en
fait sa typicité.

Elle se marie avec plusieurs plats à carte,
par exemple... Carpaccio de Serrano,
magret canard, petit-gris, parmentier
de boudin, grillades, spare ribs, tagliata
d'agneau, côte de porc Ibérico, mousse
et moelleux au chocolat, tiramisu,
assiette de fromages...



Bière du mois

Hibernatus by Lupulus
Brasserie Lupulus - Courtil
9% vol. alc. - IBU 35 **3.80€**

Bière artisanale, forte, noire,
brassée avec de l'orge malté,
de l'orge torrifié et du houblon
provenant de Slovaquie.
C'est une pointe de cannelle
ajoutée en fin d'ébullition qui en
fait sa typicité.

Elle se marie avec plusieurs plats à carte,
par exemple... Carpaccio de Serrano,
magret canard, petit-gris, parmentier
de boudin, grillades, spare ribs, tagliata
d'agneau, côte de porc Ibérico, mousse
et moelleux au chocolat, tiramisu,
assiette de fromages...