

Plats du jour



SERVIS
UNIQUEMENT
LES MIDIS

NOVEMBRE

Mercredi 19

Jambonneau fumé, moutarde à l'ancienne, purée 1a, 3, 7b, 9, 10, 12

Jeudi 20

Brochette de poulet curry-coco, riz 1a, 7b, 9, 12

Vendredi 21

Filets de rouget, tomate-crème, pâtes 1a, 3, 4, 7b, 9, 12

Plat **16.50€**

Potage + plat **20€**

NOVEMBRE

Samedi 22

Steak sauce à l'échalote, frites, salade

1a, 9, 12

Plat **19.50€**

Potage + plat **23€**

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

Plats du jour



SERVIS
UNIQUEMENT
LES MIDIS

NOVEMBRE

Mercredi 19

Jambonneau fumé, moutarde à l'ancienne, purée 1a, 3, 7b, 9, 10, 12

Jeudi 20

Brochette de poulet curry-coco, riz 1a, 7b, 9, 12

Vendredi 21

Filets de rouget, tomate-crème, pâtes 1a, 3, 4, 7b, 9, 12

Plat **16.50€**

Potage + plat **20€**

NOVEMBRE

Samedi 22

Steak sauce à l'échalote, frites, salade

1a, 9, 12

Plat **19.50€**

Potage + plat **23€**

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

BIÈRE • DU • MOIS

simon

Simon Noël

Brasserie Simon - Wiltz (Luxembourg)
Brune | 6.7% vol. alc. | IBU 15

3.80€



Bière bio, typée, brassée pour les fêtes de fin d'année. À base de malt d'orge caramélisé, elle est aromatique et maltée. Un nez de fruits rouges et de notes herbacées. En bouche, elle est douce et ample. Saveurs de baies fruitées, de miel et d'herbes aromatiques. En finale, une amertume sèche pour l'équilibre.

Elle s'accorde parfaitement avec plusieurs de nos plats: salade de caille, foie gras, croquette au fromage, parmentier de canard, tartiflette, pièce de bœuf, foie de veau, spare ribs, gibiers, desserts au chocolat, tarte tatin...

BIÈRE • DU • MOIS

simon

Simon Noël

Brasserie Simon - Wiltz (Luxembourg)
Brune | 6.7% vol. alc. | IBU 15

3.80€



Bière bio, typée, brassée pour les fêtes de fin d'année. À base de malt d'orge caramélisé, elle est aromatique et maltée. Un nez de fruits rouges et de notes herbacées. En bouche, elle est douce et ample. Saveurs de baies fruitées, de miel et d'herbes aromatiques. En finale, une amertume sèche pour l'équilibre.

Elle s'accorde parfaitement avec plusieurs de nos plats: salade de caille, foie gras, croquette au fromage, parmentier de canard, tartiflette, pièce de bœuf, foie de veau, spare ribs, gibiers, desserts au chocolat, tarte tatin...