





Plat seul

Potage & plat 14£

Allergènes

Mercredi 18 novembre Cordon bleu de volaille. sauce estragon, pâtes

1, 3, 7, 12

Jeudi 19 novembre

Couscous mixte

1, 3, 7, 9, 12

Vendredi 20 novembre

Roulade de sole limande aux petits légumes, purée

1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

Samedi 21 novembre

Steak champignons, frites, salade

1.7

NOTRE ACTUALITÉ



Demandez notre carte de suggestions de gibiers

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

tuputu

25d - AU FÛT

du mois

Bière artisanale, forte, noire, brassée avec de l'orge malté, de l'orge torréfié et du houblon provenant de Slovénie. C'est une pointe de cannelle ajoutée en fin d'ébullition qui en fait sa typicité. L'après goût est à la fois amer-sucré et se termine sur une note caféinée.

Lupulus Hibernatus

Brasserie Lupulus, Gouvy 9.5% vol. alc. | IBU 35

3.80€

Elle se marie avec plusieurs plats à la carte, par exemple: mixed grill, entrecôte du terroir, côte à l'os irlandaise, ou encore avec un dessert : moelleux au chocolat, tarte tatin pommes ou prunes, crêpes Mikado, assiette de fromages...