



SERVIS UNIQUEMENT  
LES MIDIS



SERVIS UNIQUEMENT  
LES MIDIS



# Plats du jour

Plat seul **14,50€**  
Potage & plat **16,50€**

**Mercredi 7** décembre Allergènes  
Civet de marcassin, chou rouge, frites 1, 9, 12

**Jeudi 8** décembre  
Brochette de poulet mariné,  
riz sauté 1, 6, 7, 9, 10, 12

**Vendredi 9** décembre  
Filet de sole limande, poireaux, purée 1, 3, 4, 7, 12

**Samedi 10** décembre  
Steak beurre maître d'hôtel, frites, salade 7, 12

## NOTRE ACTUALITÉ



**DÉCEMBRE  
OUVERT  
également  
lundis et mardis  
11h30 - 15h**

**sam. 24 11h-14h30**  
**sam. 25 11h30-15h**  
**lun. 26 11h30-14h30**  
**sam. 31 11h-14h30**  
**dim. 1<sup>er</sup> janvier fermé**

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

# Plats du jour

Plat seul **14,50€**  
Potage & plat **16,50€**

**Mercredi 7** décembre Allergènes  
Civet de marcassin, chou rouge, frites 1, 9, 12

**Jeudi 8** décembre  
Brochette de poulet mariné,  
riz sauté 1, 6, 7, 9, 10, 12

**Vendredi 9** décembre  
Filet de sole limande, poireaux, purée 1, 3, 4, 7, 12

**Samedi 10** décembre  
Steak beurre maître d'hôtel, frites, salade 7, 12

## NOTRE ACTUALITÉ



**DÉCEMBRE  
OUVERT  
également  
lundis et mardis  
11h30 - 15h**

**sam. 24 11h-14h30**  
**sam. 25 11h30-15h**  
**lun. 26 11h30-14h30**  
**sam. 31 11h-14h30**  
**dim. 1<sup>er</sup> janvier fermé**

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

25cl au fût



# Bière du mois

## Christmas Battin

Bascharage (Luxembourg)

IBU 23 | 5,5% vol. alc. | 25cl **3.50€**

Une bière de Noël brassée à Bascharage au Luxembourg, une ambrée au goût de malt caramélisé. Un mélange réussi de malt torréfié et de malt de Munich. Unique par ses couleurs et ses arômes, à la fois d'automne et d'hiver.

Elle peut se savourer en harmonie notamment avec les plats à la carte: rognons de veau, desserts au chocolat, assiette de fromages...

25cl au fût



# Bière du mois

## Christmas Battin

Bascharage (Luxembourg)

IBU 23 | 5,5% vol. alc. | 25cl **3.50€**

Une bière de Noël brassée à Bascharage au Luxembourg, une ambrée au goût de malt caramélisé. Un mélange réussi de malt torréfié et de malt de Munich. Unique par ses couleurs et ses arômes, à la fois d'automne et d'hiver.

Elle peut se savourer en harmonie notamment avec les plats à la carte: rognons de veau, desserts au chocolat, assiette de fromages...