



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **15.50€**

Potage & plat **18€**

Mercredi 17 avril Allergènes
Burger d'agneau maison, wedges 1a, 3, 7b, 12

Jeudi 18 avril
Escalope de volaille panée aux ananas, riz 1a, 3, 7b, 9, 12

Vendredi 19 avril
Filets de rouget et légumes poêlés, pâtes 1, 3, 4, 7, 9, 12

Samedi 20 avril
Steak béarnaise, frites, salade 3, 7b, 9, 12

NOTRE ACTUALITÉ



Rendez-vous sur



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **15.50€**

Potage & plat **18€**

Mercredi 17 avril Allergènes
Burger d'agneau maison, wedges 1a, 3, 7b, 12

Jeudi 18 avril
Escalope de volaille panée aux ananas, riz 1a, 3, 7b, 9, 12

Vendredi 19 avril
Filets de rouget et légumes poêlés, pâtes 1, 3, 4, 7, 9, 12

Samedi 20 avril
Steak béarnaise, frites, salade 3, 7b, 9, 12

NOTRE ACTUALITÉ



Rendez-vous sur

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

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

Rochefort Triple Extra
Trappiste, blonde, triple
Brasserie Abbaye Notre-Dame
de Saint-Rémy - Rochefort
8.1% vol. alc. | 33cl **4.20€**

Authentique bière trappiste. La seule bière blonde de Rochefort. Puissante et gourmande grâce à ses arômes fins et équilibrés d'épices, de notes d'agrumes, de malt, de levure et de houblon. Moelleuse avec un corps bien prononcé.

Elle peut se savourer en harmonie avec quelques-uns de nos plats à la carte: cake au saumon fumé, poêlée de St-Jacques, wok de scampis et sésame, blanquette de veau coco curry. Ou encore les grillades et poissons. En dessert? Crème brûlée et tarte Tatin.



Bière du mois

Rochefort Triple Extra
Trappiste, blonde, triple
Brasserie Abbaye Notre-Dame
de Saint-Rémy - Rochefort
8.1% vol. alc. | 33cl **4.20€**

Authentique bière trappiste. La seule bière blonde de Rochefort. Puissante et gourmande grâce à ses arômes fins et équilibrés d'épices, de notes d'agrumes, de malt, de levure et de houblon. Moelleuse avec un corps bien prononcé.

Elle peut se savourer en harmonie avec quelques-uns de nos plats à la carte: cake au saumon fumé, poêlée de St-Jacques, wok de scampis et sésame, blanquette de veau coco curry. Ou encore les grillades et poissons. En dessert? Crème brûlée et tarte Tatin.