

Plats du jour



SERVIS
UNIQUEMENT
LES MIDIS

JUILLET

Mercredi 16

Cordon bleu de poulet pané à l'arrabiata,
pâtes 1a, 3, 7b, 9, 12

Jendredi 17

Blanquette de veau, riz 1a, 7b, 9, 10, 12

Vendredi 18

Moules marinières, frites 9, 14

 Plat 15.50€

 Potage + plat 19€

JUILLET

Samedi 19

Steak beurre
maître d'hôtel,
frites, salade 7b

 Plat 18€

 Potage + plat 21.50€

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

• COCKTAIL • DU • MOIS •



Engine Basil Smash



9€

GIN ∞ BASILIC ∞ SUCRE DE CANNE ∞ JUS DE CITRON

Plats du jour



SERVIS
UNIQUEMENT
LES MIDIS

JUILLET

Mercredi 16

Cordon bleu de poulet pané à l'arrabiata,
pâtes 1a, 3, 7b, 9, 12

Jendredi 17

Blanquette de veau, riz 1a, 7b, 9, 10, 12

Vendredi 18

Moules marinières, frites 9, 14

 Plat 15.50€

 Potage + plat 19€

JUILLET

Samedi 19

Steak beurre
maître d'hôtel,
frites, salade 7b

 Plat 18€

 Potage + plat 21.50€

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

• COCKTAIL • DU • MOIS •



Engine Basil Smash



9€

GIN ∞ BASILIC ∞ SUCRE DE CANNE ∞ JUS DE CITRON