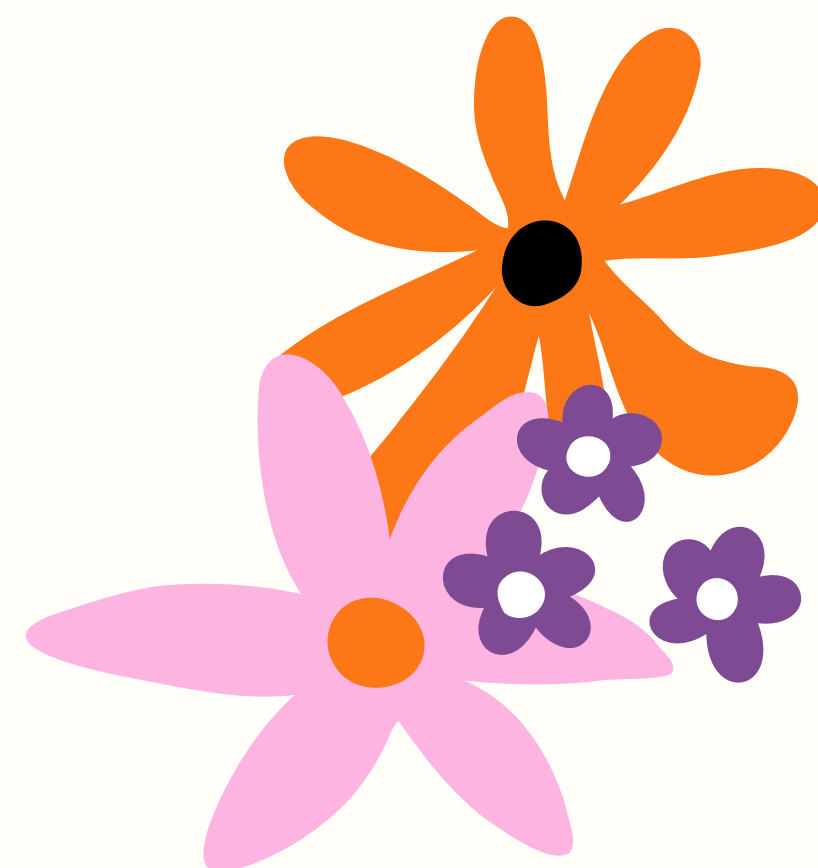




PLAT DU JOUR

Du 3 au 7 août 2026



LUNDI

Baguettine Flambée
Jambon braisé, sauce au vin, salade de pâtes
Mousse au caramel

MARDI

Soupe froide, concombre, avocat et menthe
Palette à la provençale, riz
Crumble aux pommes

MERCREDI

Polenta à la tapenade de tomates et jambon cru
Boeuf gros sel, crudités
Tarte banane chocolat

JEUDI

Salade pastèque, feta et menthe
Noix de veau au Romarin, pommes de terre et ratatouille
Tiramisu aux myrtilles

VENREDI

SOIR

LIVRAISON

18H

EMINCÉ DE

VOLAILLE

AUX PETITS

LÉGUMES,

SEMOULE DE

COUSCOUS

11.00€

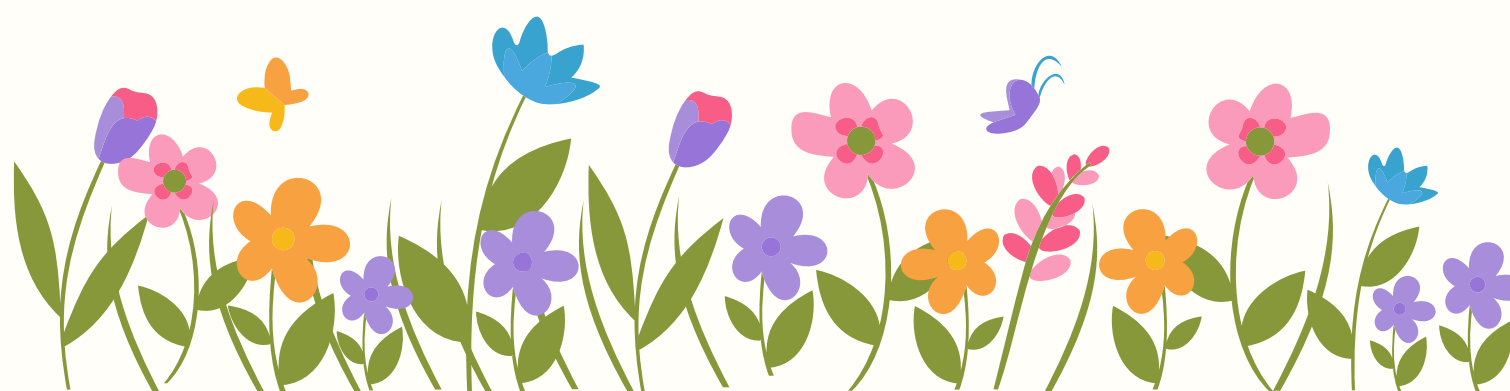
VENREDI

Tartare de tomates et melon au pesto
Pilon de poulet mariné ail et persil, farfalles
Crème brulée chocolat

Pensez à réserver

03.67.98.18.10

Nos plats sont également disponibles
à emporter



FORMULE

DÉJEUNER

Plat seul

ou

Salade

Caesar

11.00€

Entrée + Plat

14.50€

Entrée+ Plat +

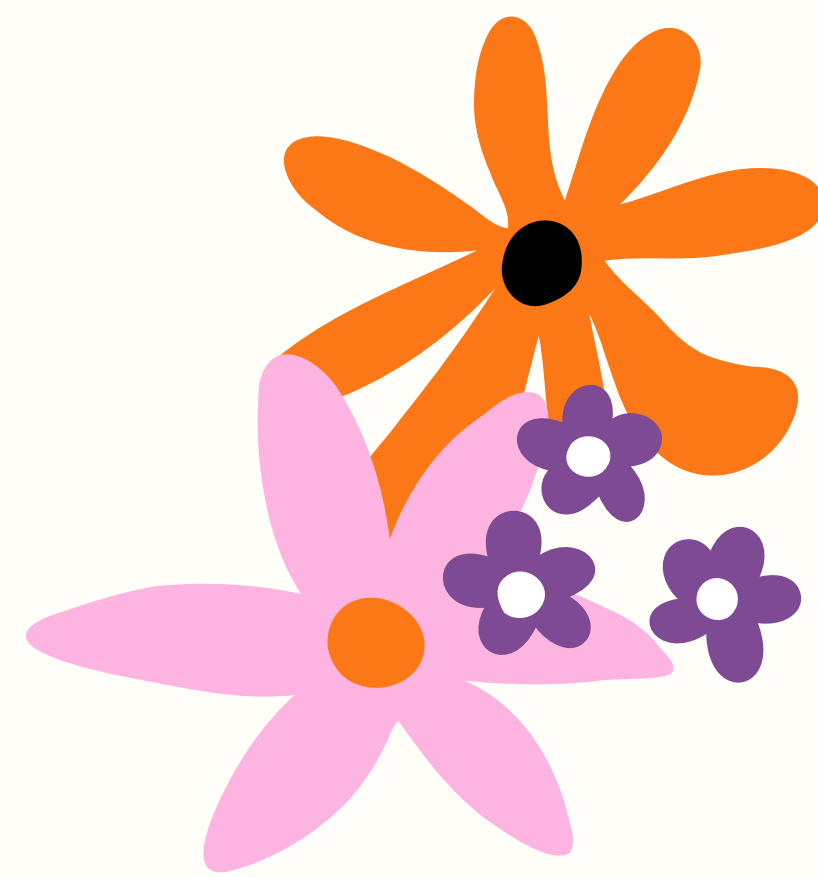
dessert

17.50€



PLAT DU JOUR

Du 3 au 7 août 2026



NOUVEAU
TOUTS LES MIDIS
DEMANDEZ
LA PIECE DU
BOUCHER
14.00€

LUNDI

Baguettine Flambée
Jambon braisé, sauce au vin, salade de pâtes
Mousse au caramel

MARDI

Soupe froide, concombre, avocat et menthe
Palette à la provençale, riz
Crumble aux pommes

MERCREDI

Polenta à la tapenade de tomates et jambon cru
Boeuf gros sel, crudités
Tarte banane chocolat

JEUDI

Salade pastèque, feta et menthe
Noix de veau au Romarin, pommes de terre et ratatouille
Tiramisu aux myrtilles

VENREDI

SOIR

LIVRAISON

18H

EMINCÉ DE

VOLAILLE

AUX PETITS

LÉGUMES,

SEMOULE DE

COUSCOUS

11.00€

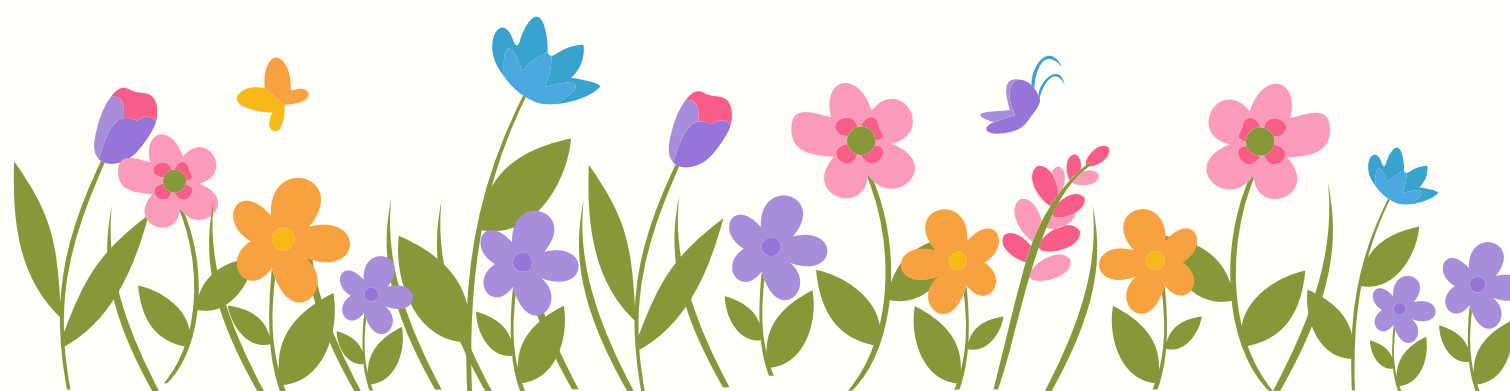
VENREDI

Tartare de tomates et melon au pesto
Pilon de poulet mariné ail et persil, farfalles
Crème brulée chocolat

Pensez à réserver

03.67.98.18.10

Nos plats sont également disponibles
à emporter



FORMULE

DÉJEUNER

Plat seul

ou

Salade

Caesar

11.00€

Entrée + Plat

14.50€

Entrée+ Plat +

dessert

17.50€