

*Brasserie – Restaurant*

*Le Bord'Eaux*

*Notre menu du mois de février*

*Le sauté de scampi au lait de coco et curry façon Thaï*

*ou*

*Le risotto aux champignons des bois*

*\*\*\*\*\**

*Le burger de boeuf « black angus » saveur BBQ*

*ou*

*La truite aux amandes*

*Garnitures de saison*

*\*\*\*\*\**

*L'assiette de fromage*

*ou*

*L'assiette gourmande*

*25€ par personne*

*Aucune modification au menu possible*

*Le midi en semaine, découvrez notre lunch 3 services à 14,50€*