

VENDREDI 24 OCTOBRE

FORMULE DU MIDI 19,9 €

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 16,95 €

**PERONI BOUTEILLE
33CL SS ALCOOL**

4 €

CROUSTILLANT DU CHEF 16 €

SALADE VERTE, TOMME BLANCHE, POIRE POCHÉE, LARDONS ET FEUILLE DE BRICK

SALADE DE CABECOU AU MIEL 16 €

SALADE VERTE, TOASTS DE CABECOU

ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON 23 €

SALADE GERSOISE 21 €

SALADE VERTE, GESIERS, MAGRET SÈCHE ET TOAST DE FOIE GRAS

BROCHETTE DE BŒUF 16 €

PIÈCE DE 200G ET SA SAUCE POIVRE

BAVETTE D'ALOYAU 16 €

PIÈCE DE 200G ET SA SAUCE POIVRE

FAUX FILET DE BŒUF 17 €

PIÈCE DE 240G ET SA SAUCE POIVRE

SUPRÊME DE POULET VF 16,5 €

PIÈCE DE 240G ET SA SAUCE FOIE GRAS

STEAK DE THON 17 €

CUIT À LA PLANCHA

PAVE DE SAUMON 16,5 €

CUIT À LA PLANCHA ET SA SAUCE BEARNAISE

LINGUINI NORDIQUE 15,5 €

SAUMON FUMÉ, JEUNES POUSSÉS ÉPINARD ET CRÈME

NOS DESSERTS DU MOMENT

BANANA SPLIT 9 €

BOULES DE GLACE VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CHOCOLAT CHAUD, BANANE ET CHANTILLY

CRÈME BRULÉE 6 €

BABA AU RHUM 6 €

TARTE TATIN ET SA GLACE VANILLE 7 €

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

CRUMBLE POMME ET SA GLACE VANILLE 7 €

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

SALADE DE GESIER

PISSALADIÈRE

SALADE MIXTE

SALADE, TOMATES, CAROTTES, CHOU

CAMEMBERT ROTI FRIE

ANDOUILLETTE DE PORC

FILET D'EGLEFIN AUX HERBES ITALIENNES

STEAK DE BŒUF

ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

FRIE ET TOMATE PROVENÇALE

FAISSELLE AU MIEL

FROMAGE BLANC

SALADE DE FRUITS

ENTRÉE FRUIT ROUGE

MENU 26 €

CROUSTILLANT DU CHEF

SALADE GOURMANDE

SALADE, TOMATE, GESIERS ET MAGRET SÈCHE DE CANARD

BRUSCHETTA ITALIENNE

PAIN TOASTÉ, TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PAYS, ROQUETTE ET PESTO

BAVETTE D'ALOYAU

SUPRÊME DE POULET SAUCE FORESTIÈRE

FILET DE BAR

TAGLIATELLE CARBONARA À LA FRANÇAISE

TIRAMISU

PANA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

ÎLE FLOTTANTE

CRÈME BRULÉE

**MENU DU MIDI ET SUGGESTIONS SONT PROPOSÉS DANS LA LIMITE DES STOCKS PRODUITS
POUR VOTRE SANTÉ NE MANGER NI TROP GRAS, NI TROP SUCRÉ, NI TROP SALÉ**

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT