

PLATS DE LUNDI

	S/P	A/EMP
* IDÉE DU JOUR : BROCHETTE DE POULET TANDOORI, BLINIS DE MAÏS, SAUCE YAOURT, SALADE VERTE.	12€	11€
* ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : CHILI VÉGÉTARIEN ET SON RIZ BASMATI VAPEUR.	12€	11€
* SALADE MONTAGNARDE : SALADE OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, CROSTIS DE RACLETTE.	12€	11€
* ALQUETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE, POLENTA POËLÉE.	14€	13€

DESSERTS

* CRÈME BRULÉE À LA VANILLE.	4€	3€
* TARTE BANANES ET CHOCOLAT.	4€	3€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS BRUTS, FRANÇAIS, REGIONAUX ET BIO Y COMPRIS LA VIANDE DE CHEZ SERGE (ÉLEVEUR).

PLATS DE MARDI

* IDÉE DU JOUR: HACHIS
PARMENTIER, SALADE
VERTE.

S/P A EMP

12€ 11€

* ASSIETTE VÉGÉTARIENNE:
HARICOTS ROUGES À LA TOMATE,
RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES,
CROSTIS DE FROMAGE SUR
SALADE.

12€ 11€

* SALADE MONTAGNARDE: SALADE,
OIGNONS, LARDONS, POMMES DE
TERRE, CROSTIS DE RACLETTE.

12€ 11€

* ALQUETTES DE BOEUF À LA
PROVENÇALE, POLENTA POÊLÉE.

14€ 13€

DESSERTS

* CRÈME BRULÉE À LA
VANILLE.

4€ 3€

* TARTE BANANES ET
CHOCOLAT.

4€ 3€

Tous nos plats sont faits maison
avec des produits bruts, français,
régionaux et bio y compris la
viande de chez Serge (éleveur).

PLATS DE MERCREDI

* IDÉE DU JOUR: MIGNON DE PORC, SAUCE AU CHEVRE DU ROVE, ECHALOTE CONFITE ET PURÉE DE POTIMARRON.

S/P	A/EMP
12€	11€

* ASSIETTE VÉGÉTARIENNE: TARTE AUX BLETTES ET FÊTA, POMMES DE TERRE AU FOUR, SAUCE YAOURT, SAMOUSSA DE LENTILLES CORAIL.

12€	11€
-----	-----

* SALADE MONTAGNARDE: SALADE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, CROSTIS DE RACLETTE.

12€	11€
-----	-----

* ALQUETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE, POLENTA POËLÉE.

14€	13€
-----	-----

DESSERTS

* CRÈME BRULÉE À LA VANILLE.

4€	3€
----	----

* TARTE BANANES ET CHOCOLAT.

4€	3€
----	----

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bruts, français, régionaux et bio y compris la viande de chez Serge (éleveur).

PLATS DE JEUDI

* IDÉE DU JOUR: QUENELLES MAISON, POMMES DE TERRE ET BLETTES EN BECHAMEL, RAPÉ DE CHÈVRE, SALADE VERTE.

* ASSIETTE VÉGÉTARIENNE: TARTE AUX BLETTES ET FÊTA, POMMES DE TERRE AU FOUR, SAUCE YAOURT, SAMOUSSA DE LENTILLES CORAIL.

* SALADE MONTAGNARDE: SALADE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, CROSTIS DE RACLETTE.

* ALQUETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE, POLENTA POËLÉE.

DESSERTS

* CRÈME BRULÉE À LA VANILLE.

* TARTE BANANES ET CHOCOLAT.

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bruts, français, régionaux et bio y compris la viande de chez Serge (éleveur).

S/P A EMP

12€ 11€

12€ 11€

12€ 11€

14€ 13€

4€ 3€

4€ 3€

PLATS DE VENDREDI

* IDÉE DU JOUR: DAUBE DE POULPE DE ROCHE AU VIN ROUGE, POMMES DE TERRE VAPEUR.

S/P A EMP

12€ 11€

* ASSIETTE VÉGÉTARIENNE: TARTE AUX EPINARDS ET AU CHÈVRE, SALADE DE FOIS CHICHES ET BETTERAVES, GRATIN DE COURGE NIÇOISE ET POMMES DE TERRE.

12€ 11€

* SALADE MONTAGNARDE: SALADE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, CROSTIS DE RACLETTE.

12€ 11€

* ALQUETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE, POLENTA POÊLÉE.

14€ 13€

DESSERTS

* CRÈME BRULÉE À LA VANILLE.

4€ 3€

* TARTE BANANES ET CHOCOLAT.

4€ 3€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bruts, français, régionaux et bio y compris la viande de chez Serge (éleveur).