



Menu du jour

SEMAINE DU 04 AU 07 AOÛT 2026

MARDI

CARPACCIO DE BOEUF
ROQUETTE, CELERI ET OLIVES

RISOTTO
AUX TOMATES SECHÉES
ET RICOTTA FRAICHE

OU

FILET DE SAUMON AU CITRON
RIZ ET BROCOLIS

MERCREDI

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT

GNOCCHI DE BETTERAVES FRITS
À LA CRÈME DE PARMESAN

OU

FILET D'AGNEAU RÔTI
POMMES DE TERRE
ET PANACHÉ DE LÉGUMES

JEUDI

PANZANELLA TOSCANA ET BURRATA

CORTECCE FRAÎCHES
AUX CREVETTES

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE
AU MIEL ET ROMARIN
RATATOUILLE DE LÉGUMES

VENDREDI

SALADINE DE MELON, FETA, CONCOMBRE ET OLIVES

PENNE GRATINÉS
AUBERGINES ET MOZZARELLA

BROCHETTE DE CREVETTES
RIZ VENERE ET PETITS POIS

Entrée : 14.- | Plat du jour : 24.-
Menu complet avec dessert : 44.-

