



Menu du jour

DU 15 AU 18 SEPTEMBRE 2026

MARDI

CARPACCIO DE BOEUF

ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA ET BALSAMIQUE

PAPPARDELLE

AU PESTO DE PISTACHE ET PANCETTA

OU

TAGLIATA DE PINTADE

POMMES DE TERRE RÔTIES,
ENDIVE ET CHOU ROUGE

MERCREDI

VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

CROÛTONS

RISOTTO

AUX CHAMPIGNONS

OU

FILET DE DORADE

AU THYM ET CITRON
POMMES DE TERRES RÔTIES
ET LÉGUMES SAUTÉS

JEUDI

SOUPE

DE MOULES ET CALAMARS

GNOCCHI DE BETTERAVE

CRÈME DE CHÈVRE,
NOIX ET ROQUETTE

OU

POLPETTE DE THON ET AUBERGINES

PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET COURGETTES POÊLÉES

VENDREDI

MONTANARA

BURRATA ET ANCHOIS

PACCHERI

À L'ESPADON ET TOMATES CERISES

BAR EN CROÛTE DE PIGNON

SAUCE À LA ROQUETTE,
POMMES DE TERRE RÔTIES
ET CHOU SAUTÉ

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

