



Menu du jour

DU 27 AU 30 OCTOBRE 2026

MARDI

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS
ET CRÈME DE PARMESAN

ORECCHIETTE
AU RAGOÛT DE THON

OU

POLPETTE DE VEAU
AU VIN BLAN, PURÉE MAISON
ET LÉGUMES DE SAISON

MERCREDI

CAPONATA SICILIENNE
DE LÉGUMES

PACCHERI
AU SAUMON ET COURGETTES

OU

FILET DE CABILLAUD
EN CROÛTE D'AMANDES,
PURÉE DE CÉLERI-RAVE
ET ÉPINARDS SAUTÉS

JEUDI

TERRINE DE LIÈVRE
CROÛTONS DORÉS, CHUTNEY DE POIRES ET ROQUETTE

TAGLIATELLE
À LA BOLOGNAISE

OU

BOULETTES D'AUBERGINES
HOUMOUS, POMMES DE TERRE
AU FENOUIL SAUVAGE
ET PETITS POIS

VENDREDI

PARMIGIANA D'AUBERGINES

MEZZE MANICHE
ALLA CARBONARA

OU

FILET DE SANDRE
À LA MÉDITERRANÉENNE
COUSCOUS PARFUMÉ ET OIGNONS
AIGRES-DOUX

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

