


## Menu 1




### ENTRÉES

Soupe de tomates  

Salade mixt   

Risotto selon le goût du chef

Croquettes au fromage / Chutney de fruits    

Légumes " de la plancha " / Aubergine / Rucula / Yaourt /  
Fromage de chèvre   

### PLATS PRINCIPALES

Filet de cabillaud frit / Salade / Sauce tartare   

Casolette de poisson / Sauce vin blanc tomate  

Suprême de pintade / Sauce orange

Filet de porc / Sauce champignon o poivre vert 

Spaghetti / Poisson / Crustacés / Légumes    

Hamburger ( 100% boeuf ) / Légumes sautés / Fromage de chèvre /  
Pain cristal    

**Inclu: pain - dessert ou café**

**Prix : 17,50 €**

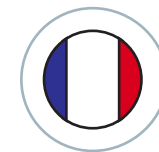
## Menu de dégustacion

Idéal pour fêtes , anniversaire  
Plats á choisir dans menu 1+2  
Seulement pout la table complete

**Prix : 30 €**

Entrée  
Soupe  
Sorbet  
Plats Principal  
Dessert  
Café

## Menu 2



### ENTRÉES

Bisque d'homard    

Carpaccio de boeuf / Parmesan / Rucula / Pesto   

Thon / Tataki / Soja / Pleurottes / Wakame   

Calmars a la romana / Sauce tartare    

Saltimbocca de veau / Fenouil / Bacon / Saug  

Salade / Scampi / Calmar / Moules   

+ Entrées de menu 1





### PLATS PRINCIPALES

Steak de boeuf / Sauce champignon o poivre vert 

Entrecôte de boeuf / Sauce champignon o poivre vert 

Gigot d'agneau de lait / Sauce provençal 

Poisson du jour / Selon le marché / au goût du chef 

Sole "Meunier"    

Filet de saumon / Haricots verts / Coco-curry  

+ PLats principales de menu 1

**Inclu: pain - dessert ou café**

**Prix : 22 €**

## Menu du jour

Lundi - Samedi : 13h - 16h

Pas disponible les dimanches et jours fériés