

LA CARTE PAUSE DÉJ - MENU COMPLET

ENTRÉES - 10 €

MARBRÉ DE BOEUF FAÇON POT-AU-FEU, VINAIGRETTE RAVIGOTTE

OU

FRICASSÉE DE CALAMARS AUX JEUNES LÉGUMES CROQUANTS, HUILE TOMATÉE

OU

SALADE TIÈDE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX, SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

PLATS

DOS DE LIEU EN NAGE CRÉMÉE DE COQUILLAGES 16€

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE, ÉCUME DE SOUS BOIS 16.50€

OU

BOEUF DE 7H CUIT FONDANT, SAUCE AU PIMENT FUMÉ 15,50€

OU

COCOTTE DE PENNE AUX LÉGUMES, CRÈME DE CHAMPIGNONS 14€

DESSERTS - 6.50 €

MÉLI-MÉLO DE POMMES EN CHAUD-FROID

OU

LA CRÊPE FAÇON SUZETTE

OU

CRÉMEUX DE CHOCOLAT GRAND ARÔME

GARNITURE DE LA SEMAINE

MOUSSELINE DE
POMMES DE TERRE
À L'HUILE D'OLIVE,
RAGOUT DE POIS CHICHES
ET CAROTTES AU
CURCUMA

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE