

**LUNDI**

*Jour de fermeture*

**MARDI**

*Entrée :* Assiette de hors d'œuvre **ou** Potage  
*Plat :* Sauté de dinde aux épices – frites & légumes  
*Dessert :* Dessert du jour **ou** fromage

**MERCREDI**

*Entrée :* Assortiment de crudités **ou** Potage  
*Plat :* Osso bucco de veau – pâtes & légumes  
*Dessert :* Dessert du jour **ou** fromage

**JEUDI**

*Entrée :* Salade de PDT - charcuterie **ou** Potage  
*Plat :* Lasagne de bœuf & salade  
*Dessert :* Dessert du jour **ou** fromage

**VENDREDI**

*Entrée :* Œuf à la Russe **ou** Potage  
*Plat :* Poisson du jour – riz & légumes  
*Dessert :* Dessert du jour **ou** fromage

**SAMEDI**

*Entrée :* Entrée du jour  
*Plat :* Suggestion du chef  
*Dessert :* Dessert du jour **ou** fromage

**NOS FORMULES**

**Plat : 11.00€**

**Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 12.00 €**

**Entrée + Plat + Dessert : 14.00€**

*Prix Nets*

**Menu Express - 17,00 €**

Entrée du jour

Faux filet grillé,  
sauce poivre vert **ou** beurre Maître d'hôtel

- ❖ **Cassiolette d'escargots** petite 11.00€ - grande 18.00€  
*À l'ancienne*
- ❖ **Salade Galettes de pommes de terre** 18.90€  
*Saumon fumé **ou** jambon cuit et cru, crème de ciboulette*
- ❖ **Salade gourmande** petite 15.00€ - grande 21.00€  
*Foie gras d'oie de Léo - jambon forêt noire - magret*
- ❖ **Salade de gambas et St Jacques grillées** petite 13.00€ - grande 19.90€
- ❖ **Salade de chèvre chaud** petite 13.00€ - grande 18.90€
- ❖ **Carpaccio de bœuf** petite 13.00€ - grande 19.90€  
*parmesan, roquette et frites*
- ❖ **Cordon bleu de veau** 21.90€  
*sauce champignons, frites & légumes*
- ❖ **Escalope de veau** 22.00€  
*sauce champignons, spaetzles & légumes*
- ❖ **Filet de poisson** 24.00€  
*sauce au beurre blanc, tagliatelles & légumes*
- ❖ **Jarret d'agneau** 22.00€  
*Pommes de terre nouvelles confites & légumes*

Prix Nets