

## NOS PLATS DU JOUR

Semaine du 13 au 18 mars

**LUNDI** Fermé

---

**MARDI**  
**Entrée :** Salade de pissenlit aux lardons, croûtons & œuf **ou** Potage  
**Plat :** Longe de porc rôti, sauce charcutière, purée de PDT, chou vert confit à l'ail  
**Dessert :** Tarte crumble aux figues **ou** fromage

---

**MERCREDI**  
**Entrée :** Mousse de foie de canard, céleri râpé **ou** Potage  
**Plat :** Blanc de volaille à l'américaine, polenta crémeuse  
**Dessert :** Pomme caramélisée en chaud/froid **ou** fromage

---

**JEUDI**  
**Entrée :** Pissaladière aux oignons rouges, olives et anchois, crème au chèvre **ou** Potage  
**Plat :** Paleron de bœuf confit à l'échalote, gratin de coquillettes  
**Dessert :** Tiramisu **ou** fromage

---

**VENDREDI**  
**Entrée :** Œufs mimosa au thon et jambon séché **ou** Potage  
**Plat :** Choucroute aux poissons  
**Dessert :** Crèmeux chocolat, crème à la vanille **ou** fromage

---

**SAMEDI**  
**Entrée :** Entrée du jour **ou** Potage  
**Plat :** Suggestions du chef  
**Dessert :** Dessert **ou** fromage

### NOS FORMULES

Plat : 11.90€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 13.00 €

Entrée + Plat + Dessert : 15.00€

**Menu Express - 17,90 €**

Entrée du jour

Faux filet grillé, beurre Maître d'hôtel  
Frites & légumes

- ❖ **Cassiolette d'escargots** petite 11.00€  
*À l'ancienne*
- ❖ **Salade Galettes de pommes de terre** 18.90€  
*Saumon fumé, crème aux herbes*
- ❖ **Salade gourmande** petite 15.00€ - grande 21.00€  
*Foie gras de canard maison - jambon forêt noire - magret*
- ❖ **Salade de chèvre chaud** petite 13.00€ - grande 18.90€
- ❖ **Cordon bleu de veau** 22.90€  
*sauce champignons, frites & légumes*
- ❖ **Escalope de veau** 22.00€  
*sauce champignons, spaetzles & légumes*
- ❖ **Risotto de Saint Jacques aux champignons** 23.90€  
*roquette, parmigiano reggiano*
- ❖ **Risotto aux champignons** 21.00€  
*roquette, parmigiano reggiano - Plat végétarien*
- ❖ **Rognons de veau** 22.00€  
*Sauce moutarde & Spaetzle*