

**Table d'hôte**  
**Mardi 28 avril 2026**  
**Disponible de 17h à 20h30**

**Les entrées**

Potage légumes au basilic  
ou  
Cœurs d'artichaut et palmier vinaigrette  
ou  
Petite salade verte  
ou  
Bédaine de saumon fumé à chaud sauce dijonnaise

**Les plats principaux**

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	28,95
Cari d'agneau aux dattes et riz basmati	37,95
Moules poulette et frites	34,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Raviolis aux champignons et macreuse de bœuf braisé au vin rouge	37,95
Salade César et flanc de porc frit	30,95
Filet de morue rôti sauce crustacés	39,95
Steak frites (onglet de bœuf) sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Duo de saucisses chipolata et haut de cuisse de poulet au jus, grosses frites	33,95

**Café filtre ou thé inclus**

**Desserts du jour (hors table d'hôte)**

Gâteau choco-framboise	13,95
------------------------	-------

**Vins au verre**

**Vin rouge**

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature, Perrin	13,00
Pinot noir, Les Cotilles	14,00
Bordeaux, Château Terre Blanche	14,00

**Vin blanc**

Sauvignon blanc, Le petit lieu-dit, Loire	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Cotilles	14,00

**Vin rosé**

Côté des roses, Gérard Bertrand	13,00
---------------------------------	-------

**Vin mousseux**

Cava, Clos Amador	11,00
Prosecco, Astoria	13,00