



MENUS DE LA SEMAINE

MARDI

Salade, tranches de porc aux champignons
Légumes et frites

MERCREDI

Salade, pilons de poulet grillés
Légumes et pommes sautées

JEUDI

Salade, cordon bleu de porc
Tomate provençale et tagliolini

VENDREDI

Salade, panaché de poisson,
Légumes et riz



MENU VÉGÉTARIEN

Salade de saison

Tagliolini del Capo
(pesto, tomates cerises, mozzarella,
roquette)

18.-

CARTE DE MIDI

<i>Salade printanière (entrée)</i> Vinaigrette maison	11,00
<i>Salade d'asperges vertes, chèvre frais (entrée)</i> Copeaux de légumes printaniers	14,00
<i>Risotto aux asperges vertes</i> Tomates confites, copeaux de parmesan	22,00
<i>Rumsteck de bœuf grillé beurre maison</i> Frites	28,00
<i>Ballotine de suprême de poulet aux champignons</i> Frites	30,00
<i>Joue de bœuf basse température</i> Risotto	32,00
<i>Dos de cabillaud poché parfumé à l'oseille</i> Risotto	36,00
<i>Tiramisu</i>	6,00
<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Crème brûlée à la mandarine</i>	6,00
<i>Assortiment de sorbets</i>	10,00

CARTE DU SOIR - ENTRÉES

Salade printanière, vinaigrette maison 9,00

Chèvre frais et salade d'asperge 14,00

Asperge, jambon cru et œuf mollet 15,00
Condiment à l'estragon

“Vitellus” pois et chanterelles 17,00
Réduction gourmande de volaille

Terrine de foie gras maison rafraîchit à la rhubarbe 22,00

CARTE DU SOIR - PLATS

Risotto aux asperges 23,00

Dos de cabillaud poché à l'oseille 41,00
Duo de céleris

Filet de cannette, sauce au foie gras 35,00

Joue de bœuf façon « Bourguignon » 35,00

Ballotine de volaille, sauce aux morilles 38,00

Filet d'agneau et poireaux 39,00
Cuisiné à la moutarde de Meaux

Entrecôte de bœuf, sauce aux chanterelles 43,00

Afin d'accompagner votre plat, vous avez comme accompagnement :
Frites // Risotto // Mille-feuilles de pommes de terre

*Menu enfant (-10 ans) : Steak de bœuf ou filet de poulet pané,
frites, pain perdu ou boule de glace*

CARTE DU SOIR - DESSERTS

Assiette de fromage 15,00

Crème brûlée à la mandarine 10,00

Pain perdu maison «Dessert préféré de nos enfants» 11,00

“Soupe” froide de fraise parfumée au basilic 12,00
Éclats de pistache

Moelleux au chocolat maison 13,00

Boule de glace 4,00 / pce
(Vanille, chocolat, caramel, exotique, fraise)

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Terrine de foie gras maison rafraîchit à la rhubarbe

“Vitellus” pois et chanterelles, réduction gourmande de volaille

Filet d’agneau et poireaux cuisiné à la moutarde de Meaux

OU

Dos de cabillaud poché, duo de céleris

Assiette de fromage

“Soupe” froide de fraise parfumée au basilic et éclats de pistache

Menu complet // 85.-

Menu sans fromage // 75.-