



## MENUS DE LA SEMAINE

---

*MARDI* : SALADE, HAUTS DE  
CUISSÉ DE POULET GRILLÉS,  
POIVRONS ET POMMES SAUTÉES

*MERCREDI* : SALADE, ESCALOPES  
DE PORC PANÉES, TAGLIOLINI ET  
SON COULIS DE TOMATES

*JEUDI* : SALADE, FILET DE DINDE  
FAÇON TONNATO FRITES

*VENDREDI* : SALADE, POÊLÉE DE  
GROSSES CREVETTES, RIZ AUX  
LÉGUMES



## MENU VÉGÉTARIEN

---

GRANDE SALADE DE TOMATES  
CŒUR DE BŒUF ET SA  
BURRATA, PESTO MAISON

18.-

# CARTE DE MIDI

---

*Salade printanière (entrée)* 11,00  
Vinaigrette maison

*Salade d'asperges vertes, chèvre frais (entrée)* 14,00  
Copeaux de légumes printaniers

*Risotto aux asperges vertes* 22,00  
Tomates confites, copeaux de parmesan

*Rumsteck de bœuf grillé beurre maison* 28,00  
Frites

*Ballotine de suprême de poulet aux champignons* 30,00  
Frites

*Joue de bœuf basse température* 32,00  
Risotto

*Dos de cabillaud poché parfumé à l'oseille* 36,00  
Risotto

*Tiramisu* 6,00

*Panna cotta* 6,00

*Crème brûlée à la mandarine* 6,00

*Assortiment de sorbets* 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

---

<i>Risotto aux asperges</i>	23,00
<i>Dos de cabillaud poché à l'oseille</i> <i>Duo de céleris</i>	41,00
<i>Filet de cannette, sauce au foie gras</i>	35,00
<i>Joue de bœuf façon « Bourguignon »</i>	35,00
<i>Ballotine de volaille, sauce aux morilles</i>	38,00
<i>Filet d'agneau et poireaux</i> <i>Cuisiné à la moutarde de Meaux</i>	39,00
<i>Entrecôte de bœuf, sauce aux chanterelles</i>	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.-*