



# MENU DE MIDI

20-24.08



## ENTRÉES

- LE FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS PRÈS-BOIS, PERSIL ET SOT L'Y LAISSE.
- LE RAFRAÎCHI IVOIRE, JAMBON EN LICHETTES ET CROÛTONS.
- LE WRAPS AUX RUBANS DE LÉGUMES, ROUGET FAÇON ESCABECHE, SAUCE BULGARE.

## PLATS

- LE MERLAN DE BAVIÈRE [BOEUF], FRITES MAISON ET BÉARNAISE.
- LA CLASIQUE 'PENNE ARRABIATA'.
- LE FILET DE DAURADE ROYALE, MOUSSELINE DE BROCOLIS, POMMES CHARLOTTE ET JUS DE VIANDE.

## BIEN-ÊTRE

- LE STEAK DE THON GRILLÉ, POUSSE D'ÉPINARDS ET SAUCE VIERGE.

## DESSERT

- LA PANNA-COTTA À LA VANILLE ET CITRONNELLE.

PLAT 17,90.- / ENTRÉE • PLAT 21,90.- / FROMAGE 6,50.- / DESSERT 6,50.-  
NOS PLATS DU JOUR SONT SERVIS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

## LA NOTE DE LA SEMAINE

**L'HUMOUR NE S'APPREND PAS, IL EST COMME  
LE JAZZ, C'EST UNE CADENCE INTÉRIEURE.**

GUY BEDOS