



SEMAINE DU 23/03/2026 AU 29/03/2026

MENUS MIDI

TARIFS
SEMAINE : 14,50 €
DIMANCHE ET JOURS FERIES MIDI : 16,00 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Rillettes de maquereaux à la moutarde	Salade Porcheronne	Quiche aux champignons	Salade Paysanne	Salade de mâche lardons & noix	Tarte fine aux oignons & chèvre	Rillettes de canard confit
Joue de porc au cidre	Entrecôte Sauce Marchand de vin	Sauté d'agneau aux olives	Ailerons de poulet épicés	Fish and chips Sauce Tartare	Lomo	Rôti de bœuf, crème aux oignons
Purée de pois cassés	Frites	Boulgour	Epinards à la crème		Julienne de légumes	Purée maison Navet glacé
Panna cotta au caramel au beurre salé	Mousse au chocolat	Dame Blanche	Poire pochée aux fruits rouges	Salade de fruits	Fromage blanc au miel	Opéra de la Demi Lune

MENUS SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Terrine de campagne	Duo de carotte rapée & céleri rémoulade	Salade Mexicaine	Coleslow	Calamar à la Romaine	Salade César	Mousse betteraves - Féta
Steack de thon sauce aux herbes	Tajine de veau aux fruits secs	Endive au jambon gratinée	Aiguillettes de canard aux agrumes	Langue de bœuf sauce piquante	Moules au curry	Sauté de dinde au chorizo
Riz aux légumes	Semoule	Salade	Tagliatelles	Riz pilaf	Frites	Haricots verts
Invisible aux pommes	Citron Liégeois	Semoule au lait	Tartelette chocolat blanc	Flan au caramel	Ile flotante	Coupe Colonel

Inclus un quart de vin par personne et par menu. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages,

