

















Lundi	Menus de la semaine	Mardi
Saumon Gravad Lax et fumé, sauce moutarde et miel   Suprême de poulet poché à l'estragon Tagliatelles de blé dur et de légumes Crème au chocolat 	<b>du 24 au 28 septembre 2018</b>  Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Crème de potiron parfumée au safran et à l'orange  Emincé de cheval aux lardons Pommes darphin Salade verte en guise de légumes   Choux à la crème
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de doucette, lardons, croûtons et œuf  Couscous marocain  Meringue glacée et chantilly 	Ravioli de gibier, sauce champignons Daube de bœuf et ses légumes Pomme purée  Gâteau opéra	Vienne en cage et frisée aux petits légumes Filet de lieu noir au cidre de Normandie Riz pilaf Dés de courge sautés  Cake marbré

## Carte des mets

<b>Le plat Fourchette verte</b>	 Quiche aux légumes et fromage, bouquet de salade verte	15.-
<b>Le plat Découverte (Malgache)</b>	Oran-dranomasina Gambas au riz basmati et à la noix de coco	  19.-
<b>Le plat de saison</b>	Civet de chevreuil et sa garniture de chasse	34.-
<b>Le plat Signature</b>	Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites à l'ancienne et PPC servis dans leur boîte - Salade en entrée	 29.-
<b>Le plat végétarien</b>	 Galette végétarienne maison, garniture Fourchette Verte	15.-
<b>La suggestion du jour</b>	Vous sera proposée lors de votre visite	Prix du jour



Sans gluten



Sans lactose

En cas d'allergie alimentaire, nous vous remercions de nous avertir afin d'aménager votre menu.