

Lundi	Menus de la semaine du 17 au 21 juin 2019	Mardi
<p>Melon charentais au Porto  </p> <p>Rôti de veau, sauce aux chanterelles Penne Gratin de bettes</p> <p>Meringue glacée </p>	<p>Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-</p>	<p>Salade de tomate cœur de bœuf  </p> <p>Courgette rondini farcie sur un lit de riz sauvage  </p> <p>Frappé aux fraises </p>
Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fricassée de chanterelles </p> <p>Jambon à l'os, sauce au poivre long Gratin dauphinois et haricots </p> <p>Bavarois et coulis de cerises </p>	<p>Congé de la Fête Dieu</p>	<p>Congé de la Fête Dieu</p>

Carte des mets

Le plat Fourchette verte	Quiche aux légumes et ses accompagnements estivaux	15.-
Le plat Découverte (Île Maurice) 	Poulet à la mangue et au miel Riz pulao (<i>riz aux épices et légumes</i>)	  19.-
Le plat de saison	Roastbeef d'entrecôte, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte	  26.-
Le plat Signature	Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites à l'ancienne et PPC servis dans leur boîte - Salade en entrée	 29.-
Le coin Végé 	Galette végétarienne maison, garniture Fourchette Verte	16.-
	Fallafels maison, sauce aigre douce, salade verte, sauce exotique	  15.-
La suggestion du jour	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.

Provenance des viandes* : Agneau : Nouvelle-Zélande / Cheval : USA-Canada / Bœuf, porc, veau : Suisse / Poulet : Argentine (*peut contenir des traces d'hormones*) / Chasse : Autriche, Argentine

Provenance des poissons* : Perche : Irlande / Truite : France, Italie / Lieu noir : Danemark / Daurade : Italie, France / Saumon : France, Ecosse

* sous réserve de modifications