












Lundi	Menus de la semaine du 18 au 22 mars 2019	Mardi
Fermé	Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Fermé
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de jambon sur toast Poitrine de poulet pochée, vinaigrette tiède Purée de patates douces Duo de carottes et salsifis  Flan au caramel 	Crème de tomates au basilic Rôti de bœuf en basse température, sauce au poivre vert Pommes Mont d'Or et choux fleur polonaise  Tiramisu	Gougère farcie de fromage blanc aux fines herbes, bouquet de salade Les perches fraîches du vendredi à l'ail des ours Pommes nature et tomate provençale  Gâteau du Vully aux billes de myrtilles

Carte des mets

Le plat Fourchette verte 	Sauté de bœuf aux noix de cajou, wok de légumes et riz basmati	 	15.-
Le plat Découverte (Etats -Unis)	Pulled pork, pommes country et salade verte <i>Effilochée de porc mijoté servie comme un hamburger</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 plat végétarien 	Galette végétarienne maison, garniture Fourchette verte		16.-
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 poissons* : Perche : Pologne / Truite : France, Italie / Lieu noir : Danemark / Daurade : Italie, France / Saumon : France, Ecosse, Norvège/
Sandre : Suède ou Estonie

* sous réserve de modifications