

Lundi	Menus de la semaine	Mardi	
Salade verte, pousses et graines torréfiées (**) Cuisse de poulet, sauce basquaise Risotto de céréales aux dés de légumes (**) Coupe vermicelle	du 12 au 16 novembre 2018 Formule à 22 Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12	Crème de légumes au curry Steak de bœuf Sauce au vin rouge et aux échalotes Pommes frites Jardinière de légumes Riz au lait, coulis de mangue	
Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Raviolis de gibier sur un coulis de courge Tajine d'agneau ses légumes et son couscous, sauce harissa Paris-Brest	Petite quiche aux épinards et fromage de chèvre Emincé de porc, sauce crème aux champignons Aumônière de chou frisé Tagliatelles Iles flottante	Saucisson brioché et doucette Filets de perches aux amandes Pomme frites Dés de courge sautés Tartelette au citron	

Carte des mets

Le plat Fourchette verte	Pot au feu de poisson (poissons pochés en court bouillon, tronçons de légumes et pommes nature)		15
Le plat Découverte (Jura)	Boudin à la crème du Marcel, cornettes, compote de pomme et salade de betteraves rouges		19
Le plat de saison	Civet de chevreuil (Aut) et sa garniture de chasse		34
Le plat Signature	Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites à l'ancienne et PPC servis dans leur boite - Salade en entrée	\bigotimes	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.

^{*} sous réserve de modifications