

















Lundi	Menus de la semaine	Mardi
<p>Guacamole et Nachos </p> <p>Minute de volaille, sauce Satay Wok de légumes et riz basmati </p> <p>Mousse chocolat </p>	<p>du 26 au 30 août 2019</p> <p>Formule à 22.- Une boisson et un café inclus</p> <p>Portion enfant à 12.-</p>	<p>Croûte aux champignons</p> <p>Sauté de veau, sauce au poivre long rouge</p> <p>Tagliatelles et petits pois aux échalotes</p> <p>Blanc-manger et pruneaux en compote </p>
Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jus de pommes Intchiè no, fallafel et sauce piquante </p> <p>Jambon à l'os, sauce madère Ratatouille et pommes fondantes</p> <p>Frappé framboises </p>	<p>Salade Caprese </p> <p>Rôti de porc, sauce lyonnaise Polenta Beignet d'aubergine, tomates concassées</p> <p>Poire pochée à la vanille, glace au chocolat </p>	<p>Potage froid aux carottes et cumin</p> <p>Les perches fraîches du vendredi à la gremolata</p> <p>Brocolis et pommes galettes aux fines herbes</p> <p>Salade de fruits frais  </p>

Carte des mets

Le plat Fourchette verte	Kebab d'agneau, laitue iceberg et sauce yogourt	15.-
Le plat Découverte (Chypre)	Afélia (ragoût de porc au vin rouge, graines de coriandre et vermicelles de blé dur et de légumes)	 19.-
Le plat de saison (été)	Roastbeef froid d'entrecôte, sauce tartare, pommes frites 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 et garniture du jour	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.