

**MENU**

DE LA SEMAINE

Du 26 au 30 janvier 2026

**LE PLAT DU JOUR**

18.-

**LE VÉGÉTARIEN**

17.-

**LA PASTA**

À PARTIR DE 16.-

**LA SUGGESTION**

À PARTIR DE 18.-

<b>LUNDI</b>	tranche pannée de poulet	Steak de chou fleur, sauce curry et noix de cajou	Penne aux crevettes 17.-	Bavette de bœuf, beurre maître d'hôtel 21.- <b>(â)</b>
<b>MARDI</b>	Endives au jambon gratinées au gruyère	Œufs mollets florentine	Raviolis de bœuf sauce tomate 17.-	Poulet tikka massala 19.- <b>(â)</b>
<b>MERCREDI</b>	Saucisse de porc rôtie et lentilles	Chakchouka	Gratin de macaronis aux légumes sautés 16.-	Filet de lieu noir vierge d'agrumes 21.- <b>(â)</b>
<b>JEUDI</b>	Tranche de gigot d'agneau grillé	Mafé de patate douce	Tagliatelle bœuf paprika 18.-	Burger du Chef 19.- <b>(â)</b>
<b>VENDREDI</b>	Pojarski de veau sauce oignon	Soupe miso	Tagliatelles carbonara 17.-	Tataki de thon au sésame 22.- <b>(â)</b>

Tous les plats sont accompagnés par plusieurs propositions de féculents et garnitures du jour.

Menu pouvant varié selon le arrivages du marché



**PETIT DÉJEUNER : DE 7H00 À 11H00**

Café, viennoiserie & jus de fruit



**(â) Prix unique**