



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.-

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

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

Menu pouvant varier selon le arrivages du marché



PETIT DÉJEUNER : DE 7H00 À 11H00

Café, viennoiserie & jus de fruit



Prix unique