

MENU OCTOBRE

ENTRÉES

FEIERSTENGSZALOT

(salade de viande) 3-10-12 10.00€

ŒUFS BROUILLÉS

fricassée de champignons 3-7 9.50€

CONSOMMÉ DE LÉGUMES

pâte feuilletée 3-7-12 9.50€

DESSERTS

GAUFFRE DE COURGE

confiture co-labor crème chantilly 9.50€ 1a-3-7

TARTE QUETSCHES

glace vanille 1a-3-7



IPLATS

JARRET DE PORC

cuit 4 heures, pomme Macaire, légumes et jus vin rouge 3-7-12 22.50€

VEAU ORLOFF

purée de patate douce, légumes et sauce crème champignons 1a-7-12 24.50€

FILET DE ROUGET POÊLÉ

nems de légumes et sauce tomaté bol de pdt nature servis à part 1a-4-12

CASSOLETTE DE SCAMPIS

riz safrané et légumes, fumet de 24.50€ crustacé 2-4-12

RISOTTO DE BUTTERNUT

tuile au parmesan 7 15.50€

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

1a-7 14.50€

PATATE DOUCE RÔTIE

feta, herbes et miel lit de chou chinois 7

