

Menu de la Semaine

ENTRÉE

SALADE GOURMANDE AUX CREVETTES, SAUCE COCKTAIL

PLAT

**VEAU MIJOTÉ AUX LÉGUMES, ACCOMPAGNÉ DE RIZ SAFRANÉ
ET D'UNE SALADE DE CONCOMBRE FRAÎCHE**

DESSERT

**BROWNIE FONDANT AU CHOCOLAT, SERVI AVEC SA
GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR**

MENU COMPLET*

*** Comprend entrée, plat et dessert*

25,90 €

**ENTRÉE + PLAT OU
PLAT+ DESSERT**

20,90 €

PLAT UNIQUE

15,90 €

Formule Lunch

1 TAPAS AU CHOIX

**SAMOUSSAS AU POULET/ NEMS AUX LÉGUMES /BEIGNETS DE
CREVETTES /TEMPURA DE CHAMPIGNONS**

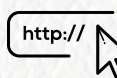
PLAT DE LA SEMAINE

**VEAU MIJOTÉ AUX LÉGUMES, ACCOMPAGNÉ DE RIZ SAFRANÉ ET D'UNE
SALADE DE CONCOMBRE FRAÎCHE**

FORMULE LUNCH

***Comprend une tapas au choix et le plat de la semaine*

20,00 €



Les Suggestions du Chef

PIÈCES DU BOUCHER

SERVIES AVEC DES FRITES FRAÎCHES, UNE SALADE ET UNE SAUCE MAISON
AU CHOIX PARMİ NOTRE BAR À SAUCES.

LES INCONTOURNABLES MATURÉS

DES PIÈCES D'EXCEPTION, TENDRES ET SAVOUREUSES, SUBLIMÉES PAR
UNE MATURATION SOIGNEUSEMENT MAÎTRISÉE.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE À PARTAGER (1 KG) 89 €

ENTRECÔTE MATURÉE (250 G) 39 €

FAUX-FILET MATURÉ (250 G) 36 €

LES INCONTOURNABLES DU BOUCHER

ENTRECÔTE (250 G) 30 €

TOURNEDOS DE BŒUF (200G) 32 €

BAR À SAUCES :

BÉARNAISE
SAUCE AU POIVRE
SAUCE AUX CHAMPIGNONS

SUGGESTION DU CHEF — CÔTÉ TERRE

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 28 €

*CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS RÉDUIT,
PURÉE ONCTUEUSE ET BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON*

SUGGESTION DU CHEF — CÔTÉ MER

CURRY DE GAMBAS 25€

RIZ ET ACHARDS DE LÉGUMES