Menu du jour à 13€ hors boissons

Du mardi 5 au jeudi 7 mars 2024

Mardi 5 mars	Maki de saumon fumé et avocats Bœufs à l'asiatique, panais et patate douce. Fromage ou Cœur coulant au chocolat.
Mercredi 6 mars	
Jeudi. 7 mars	Couronne de guacamole, crabe et petit pois. Rougaille saucisse, riz. Fromage ou Tartelette au citron meringuée
Vendredi 8 mars	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ hors boissons Du mardi 12 au jeudi 14 mars 2024

Mardi 12 mars	Tatin de fenouil et roquefort Canard à l'orange, polenta et purée de carotte Fromage ou Île flottante
Mercredi 13 mars	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 14 mars	Salade bretonne, maquereau et pommes de terre Nems de cabillaud, tagliatelles de légumes Fromage ou Tube croustillant au chocolat, pistache, cerises
Vendredi 15 mars	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ Du mardi 19 au jeudi 21 mars 2024

hors boissons	
	Coleslaw, crevette, réduction de balsamique
Mardi	Irish stew
19 mars	Fromage ou Baileys Cheesecake
Mercredi 20 mars	RESTAURANT FERMÉ
	Salade paysanne
Jeudi — 21 mars	Tajine d'agneaux aux pruneaux, semoule
- 1	Fromage ou Macaron citron, basilic, framboise
Ven dr edi 22 mars	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ hors boissons

Du mardi 26 au jeudi 28 mars 2024

Mardi 26 mars	Salade d'asperges vertes mozzarella crème basilic Steak de thon, purée de patate douce, petit pois et sauce soja Fromage ou Mousse aux chocolat et noix de coco.
Mercredi 27 mars	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 28 mars	Verrine poivron chorizo Couscous Fromage ou Tarte poire chocolat
Vendredi 29 mars	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ hors boissons

Du mardi 2 au jeudi 4 avril 2024

Mardi 2 avril	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 3 avril	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 4 avril	Asperges vertes gratinées au comté Bouchée à la reine, riz Fromage ou Gelée ananas, sablé vanille
Vendredi 5 avril	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ hors boissons

Du mardi 9 au jeudi 11 avril 2024

	1
Mardi 9 avril	Œufs pochés, roquette et parmesan Poulet au lait de coco, riz basmati Fromage ou Sablé pistache, compotée de rubarbe au miel et crème citron
Mercredi 10 avril	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 11 avril	Cake aux légumes printanier Travers de porc confit, sauce barbecue, pommes de terre au four Fromage ou Charlotte framboise
Vendredi 12 avril	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Menu du jour à 13€ hors boissons

Du mardi 16 au jeudi 18 avril 2024

	Ravioles d'escargots, crème d'ail
Mardi 16 avril	Dos de merlu en croute de cacahuète mousseline d'artichauts
ιο ανιιι	Fromage ou Tarte à la rhubarbe
Mercredi 17 avril	RESTAURANT FERMÉ
	Verrine saumon épinards
Jeudi 18 av <mark>ri</mark> l	Couscous Royal
	Fromage ou Tube croustillant au chocolat, pistache, fruits de la passion.
Vendredi 19 avril	RESTAURANT FERMÉ

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.