**Nos plats du jours du Lundi 28 janvier au vendredi 01 février**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 28 janvier**

Entrecôte de bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, épinard*  24.50

Emincé de poulet, *riz blanc, légumes* 19.50

Fusilli à la Catanese, *salade mêlée*  18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, merguez, poivrons) *et salade mêlée* 17.50

**Mardi 29 janvier**

Entrecôte de bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, épinard*  24.50

Escalopines de veau aux champignons , *pâtes, salade mêlée*  19.50

Pappardelle à la courgette, orange et ricotta, *salade mêlée*  18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, champignons, courgettes) *et* *salade mêlée* 17.50

**Mercredi 30 janvier**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, épinard* 24.50

Suprême de pintade à l’estragon, *pommes écrasées, salade mêlée* 19.50

Rigatoni au thon, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour, ( tomate , mozzarella, rucola, aubergines) *et salade mêlée* 17.50

**Jeudi 31 janvier**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, épinard* 24.50

Rôti de veau*, pommes rissolées, salade mêlée* 19.50

Tagliatelle maison au poulet et champignons; *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, jambon cuit, tomates cherry) *et salade mêlée* 17.50

**Vendredi 01 février**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, épinard* 24.50

Poisson du jour « selon la pêche »*, riz blanc, légumes* 19.50 Gnocchi Italia*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, épinard, œuf au plat) *et salade mêlée* 17.50

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Apéritif :**

Coupe de champagne Drappier brut « carte d’Or » 12.-

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.8 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

Achille, IGT Toscane 6.5 Paladin, Pinot Grigio 7.0

St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5 St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5

Rossobastardo, Umbria 7.0

Monferrato Rosso 2016, Piemont 8.0

**Rosé :** La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5