**Nos plats du jours du Lundi 04 mars au vendredi 08 mars**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 04 mars**

Entrecôte de bœuf, *sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard*  24.50

Emincé de poulet aux champignons, *riz blanc, salade mêlée* 19.50

Spaghetti aux fruits de mer, coriandre et gingembre, *salade mêlée* 18.50

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

**Mardi 05 mars**

Entrecôte de bœuf, *sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard* 24.50

Escalope de porc à la Milanaise, penne à la diavola, *salade mêlée*  19.50

Rigatoni à la Cosenza, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, thon , olives ) *et salade mêlée* 17.50

**Mercredi 06 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard* 24.50

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

Fusilli au thon, champignons et lard, *salade mêlée* 18.50

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

**Jeudi 07 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard* 24.50

Fricandeaux de poulet au lard et bolets*, tagliatelle maison, salade mêlée* 19.50

Penne aux poulpes et courgettes*, salade mêlée* 18.50

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

**Vendredi 08 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard* 24.50

Poisson du jour « selon la pêche »*, riz blanc, légumes* 19.50 Linguine aux aubergines et jambon de Parme*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, aubergines, ricotta salée) *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