**Nos plats du jours du Lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 22 avril**

Fêtes de Pâques

**Mardi 23 avril**

Entrecôte boeuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes*  24.50

Emincé de poulet au paprika, *riz blanc*, *salade mêlée*  19.50

Penne à la tomate fraiche et courgettes, *salade mêlée* 18.50

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

**Mercredi 24 avril**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Saltimbocca de veau, *risotto au parmesan, salade mêlée*  19.50

Orecchiette à la Catanese, *salade mêlée* 18.50

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

**Jeudi 25 avril**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Côte de porc panée*, spaghetti à l’arrabiata, salade mêlée* 19.50

Gnocchi Italia*, salade mêlée* 18.50

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

**Vendredi 26 avril**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Poisson du jour « selon la pêche »*, riz blanc, légumes* 19.50 Rigatoni au thon*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, œuf au plat, pancetta ) *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