**Nos plats du jours du Lundi 27 mai au vendredi 31 mai**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 27 mai**

Entrecôte de bœuf, *Beurre café de Paris, tagliatelles maison et poêlée de légumes frais* 24.50

Émincé de Volaille aux champignons, *riz blanc et salade mêlée* 19.50

Fusilli aux fruits de mer et à la tomate, *salade mêlée* 18.50

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

**Mardi 28 mai**

Entrecôte de bœuf, *Beurre café de Paris, tagliatelles maison et poêlée de légumes frais* 24.50

Assiette de roastbeef, *pommes de terres sautées et salade mêlée*  19.50

Rigatoni à la Viterbese *et salade mêlée* 18.50

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

**Mercredi 29 mai**

Entrecôte de bœuf, *Beurre café de Paris, tagliatelles maison et poêlée de légumes frais* 24.50

Osso bucco de Veau, *risotto au parmesan et* *salade mêlée* 19.50

Paccheri aux aubergines, moules et buffla ; *salade mêlée* 18.50

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

**Jeudi 30 mai**

*Jour férié …..*

**Vendredi 31 mai**

Entrecôte de bœuf, *Beurre café de Paris, tagliatelles maison et poêlée de légumes frais* 24.50

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

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

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

**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

Peperosa, Umbria 6.5