**Nos plats du jours du Lundi 18 au vendredi 22 novembre2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 18 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelles maison et épinards 24.50

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

Penne aux champignons et épinards, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (jambon cuit et tomates cherry) et salade mêlée 17.50

**Mardi 19 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelles maison et épinards 24.50

Milanaise de Porc, penne Diavola et salade mêlée 19.50

Gnocchi Italia, salade mêlée 18.50

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

**Mercredi 20 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelles maison et épinards 24.50

Brochette mixte, frites et ratatouille 19.50

Paccheri aux calamars et jaune d’œuf,salade mêlée 18.50

Pizza du jour (poivrons et olives), salade mêlée 17.50

**Jeudi 21 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelles maison et épinards 24.50

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

Tagliatelles aux courgettes et crème de ricotta à l’orange,salade mêlée 18.50

Pizza du jour (anchois et oignons), salade mêlé  17.50

**Vendredi 22 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelles maison et épinards 24.50

Poisson du jour selon arrivage, riz blanc et légumes 19.50 Orecchiette à la Salentina*,* salade mêlée 18.50

Pizza du jour (aubergines et parmesan),salade mêlée 17.50

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

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.8 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

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

Terre Nobili, Alaries, calabre 7.0 Pinot Grigio, , Reguta, veneto 7.0

Rossobastardo, Umbria 7.0

Verruzo di Monteverro, Toscane 8.0

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5

Peperosa, Umbria 6.5