**Nos plats du jours du Lundi 25 au vendredi 29 novembre2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 25 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, risotto au parmesan, brocoli 24.50

Escalopines de veau à la sauge, risotto, salade mêlée 19.50

Linguine à la Tosca, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (thon et câpres) et salade mêlée 17.50

**Mardi 26 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, risotto au parmesan, brocoli 24.50

Côte de Porc charcutière, pâtes, épinard 19.50

Spaghetti à la sauge et citron, salade mêlée 18.50

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

**Mercredi 27 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, risotto au parmesan, brocoli 24.50

½ coquelet au four, frites et légumes 19.50

Paccheri aux aubergines, moules et bufala,salade mêlée 18.50

Pizza du jour (aubergines et ricotta fraiche), salade mêlée17.50

**Jeudi 28 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, risotto au parmesan, brocoli 24.50

Roti de veau, pommes rissolées et salade mêlée 19.50

Raviolis au saumon et crème de citron,salade mêlée 18.50

Pizza du jour (jambon et oeufs), salade mêlé  17.50

**Vendredi 29 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, risotto au parmesan, brocoli 24.50

Poisson du jour selon arrivage, riz blanc et légumes 19.50 Rigatoni aux courgettes et saucisse*,* salade mêlée 18.50

Pizza du jour ( artichauts et champignons),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

Cannonau, Sardeigne 6.0 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