**Nos plats du jours**

**du Lundi 26 octobre au**

**Vendredi 30 octobre 2020**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 26 octobre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce pizzaïola, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Scaloppines de veau à l’orange,

Risotto au parmesan, salade mêlée

**20.00**

**Mardi 27 octobre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce pizzaïola, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Brochette du Boucher,

Frites et poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives

**20.00**

**Mercredi 28 octobre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce pizzaïola, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Emincé de poulet aux légumes,

Riz blanc et salade mêlée.

***2*0.00**

**Jeudi 29 Octobre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce pizzaïola, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Bœuf bourguignon,

Purée de pommes de terre et salade mêlée

**20.00**

**Vendredi 29 Octobre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce pizzaïola, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Poisson du jour selon arrivage

avec sa garniture

**20.00**

**Vin ouvert de la semaine**

**Rouge (le dl.) :**

Montepulciano

**4.0**

St Saphorin , dom. Chaudet

**6.5**

Rossobastardo, Umbria

**7.0**

Verruzo di Monteverro, Tosc

**8.0**

Amarone Tajapiera, 2016

**9.5**

**Blanc (le dl.) :**

Chardonnay Fantini, Abruzzes

**4.0**

St Saphorin , dom. Chaudet

**6.5**

Pinot Grigio, Reguta, veneto

**7.0**

**Rosé (le dl.) :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée

**5.5**

Peperosa, Umbria, ,2018

**6.5**