**Nos plats du jours du lundi 14 décembre au Vendredi 18 decembre 2020**

***(Disponible de 11h30 à 14h00)***

**Lundi 14 décembre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce café de Paris, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Emincé de Veau aux champignons

Riz blanc et salade mêlée

**20.00**

**Mardi 15 décembre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce café de Paris, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Scaloppines de Veau au Marsala

Tagliatelles et salade mêlée

**20.00**

**Mercredi 16 décembre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce café de Paris, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Sauté de Veau au Marsala

Ecrasé de pommes de terre et salade mêlée

**20.00**

**Jeudi 17 décembre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce café de Paris, Tagliatelles et épinards

**24.50**

Piaccata de Veau au Marsala

Spaghetti napolitaine et salade mêlée

**20.00**

**Vendredi 11 décembre**

Entrecôte de bœuf,

Sauce café de Paris, 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**

**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**