

# Nos plats du jours du Mardi 26 octobre au Vendredi 29 octobre

*(Disponible de 11h30 à 14h00)*

## Mardi 26 octobre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis

**25.00**

Linguine au poisson et salade mêlée

**20.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et jambon), salade mêlée

**18.50**

## Mercredi 27 octobre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis

**25.00**

Scaloppine de veau à l'orange, tagliatelles et salade mêlée

**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et rucola et grana), salade mêlée

**18.50**

## Jeudi 28 octobre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis

**25.00**

Involtini de Veau, risotto et salade mêlée

**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et aubergines)

**18.50**

## Vendredi 29 octobre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis

**25.00**

Poisson du jour, pommes fondantes et brocolis

**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et thon), salade mêlée

**18.50**

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

# Vin ouvert de la semaine

## Rouge (le dl.) :

Montepulciano

**4.0**

Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet

**6.5**

Vespolina, Il Chiosso

**6.5**

Rossobastardo, Umbria

**7.0**

Verruzo di Monteverro, Tosc

**8.0**

Chianti classico DOCG, Chioccioli

**8.5**

## Blanc (le dl.) :

Chardonnay Fantini, Abruzzes

**4.0**

Saint Saphorin grand cru, domaine 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**

*« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison».*

