

## **Nos plats du jours du Mardi 22 mars** **au Vendredi 25 mars**

*(Disponible de 11h30 à 14h00)*

### **Mardi 22 mars**

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis

**25.00**

Demi-coquelet rôti, frites et épinards

**22.00**

Pizza du jour (tomates, mozzarella et jambon), salade mêlée

**18.50**

### **Mercredi 23 mars**

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis

**25.00**

Saltimbocca romana, tagliatelles et salade mêlée

**22.00**

Pizza du jour (tomates, mozzarella, olives et câpres), salade

**18.50**

### **Jeudi 24 mars**

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis

**25.00**

Involtini de Veau, risotto et salade mêlée

**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozzarella, épinards et œuf au plat)

**18.50**

### **Vendredi 25 mars**

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis

**25.00**

Poisson du jour, riz blanc et poêlée de légumes

**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozzarella, thon et basilic)

**18.50**

# Vin ouvert de la semaine

## Rouge (le dl.) :

Montepulciano

**4.0**

Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet

**6.5**

Terre Nobili, Alaries

**7.5**

Rossobastardo, Umbria

**7.0**

Verruzo di Monteverro, Tosc

**8.0**

## Blanc (le dl.) :

Chardonnay Fantini, Abruzzes

**4.0**

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet

**6.5**

Verdichio, Casal di serra

**7.5**

## Rosé (le dl.) :

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée

**5.5**

Peperosa, Umbria, ,2018

**6.5**

Nieddera rosato, 2019

**7.0**

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