**Nos plats du jours du Lundi 11 mars au vendredi 15 mars**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 11 mars**

Entrecôte de bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes*  24.50

Sauté de veau, *riz blanc, salade mêlée* 19.50

Paglia é fieno à la fontanone, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, anchois, olives) *et salade mêlée* 17.50

**Mardi 12 mars**

Entrecôte de bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes*  24.50

Bœuf Bourguignon, pommes purée, *salade mêlée*  19.50

Penne à la Sorentina, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, salami, poivrons) *et salade mêlée* 17.50

**Mercredi 13 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Fricandeaux de veau à la scarmorza, *risotto au parmesan, salade mêlée* 19.50

Fusilli au pesto Sicilien, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour, ( tomate , mozzarella, thon et câpres) *et salade mêlée* 17.50

**Jeudi 14 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Escalopines de veau au marsala*, tagliatelle maison, salade mêlée* 19.50

Paccheri aux calamars et jaune d’oeuf*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf au plat) *et salade mêlée*  17.50

**Vendredi 15 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pommes frites, légumes* 24.50

Poisson du jour « selon la pêche »*, riz blanc, légumes* 19.50 Rigatoni à la puttanesca*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, tomates cherry et rucola) *et salade mêlée* 17.50

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Apéritif :**

Coupe de champagne Drappier brut « carte d’Or » 12.-

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.8 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

Achille, IGT Toscane 6.5 Paladin, Pinot Grigio 7.0

St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5 St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5

Rossobastardo, Umbria 7.0

Monferrato Rosso 2016, Piemont 8.0

**Rosé :** La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5