**Nos plats du jours du Lundi 25 fevrier au vendredi 01 mars**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 25 février**

Entrecôte de bœuf, *sauce café de Paris, risotto au parmesan, légumes*  24.50

Médaillons de veau à la pizzaïola, *pâtes, salade mêlée* 19.50

Fusilli à l’Amatriciana, *salade mêlée* 18.50

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

**Mardi 26 février**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, *risotto au parmesan, légumes*  24.50

½ coquelet au four, *pommes frites, brocoli* 19.50 Penne aux champignons, épinard et crème, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, poivrons, champignons ) *et salade mêlée* 17.50 **Mercredi 27 février**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, risotto au parmesan, légumes* 24.50

Lapin à la Ligure, *polenta, salade mêlée* 19.50

Farfalle au pesto de rucola et gambas, *salade mêlée* 18.50

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

**Jeudi 28 février**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, risotto au parmesan, légumes* 24.50

Ossobuco de veau*, risotto au parmesan, salade mêlée* 19.50

Fettucine aux asperges, lard et gingembre*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate, mozzarella, jambon cuit, rucola) *et salade mêlée*  17.50

**Vendredi 01 mars**

Entrecôte de Bœuf, *sauce café de Paris, risotto au parmesan, légumes* 24.50

Poisson du jour « selon la pêche »*, riz blanc, légumes* 19.50 Gnocchi à la tomate et coulis de poivrons*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, épinard, oeuf) *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