**Nos plats du jours du Lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 10 juin**

**Lundi de Pentecôte**

**Mardi 11 juin**

Entrecôte de bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, légumes*  24.50

Vitello tonnato, *pommes frites*, *salade mêlée*  19.50

Rigatoni au thon, lard et champignons, *salade mêlée* 18.50

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

**Mercredi 12 juin**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, légumes* 24.50

Carpaccio de boeuf, *pommes frites, salade mêlée*  19.50

Fusilli aux crevettes, petits pois et tomates cherry, *salade mêlée* 18.50

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

**Jeudi 13 juin**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, légumes* 24.50

Panzanella au thon*, salade mêlée* 19.50

Farfalle au pesto, tomates cherry et ricotta*, salade mêlée* 18.50

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

**Vendredi 14 juin**

Entrecôte de Bœuf, *sauce pizzaïola, pâtes, légumes* 24.50

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

Pizza du jour ( tomate , mozzarella, jambon, ricotta, fraise) *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

Ripe alte Rosso , Pouilles 5.5

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

Nieddera, Sardaigne 6.0